
NEDL TRANSFER
HN 3RGW W

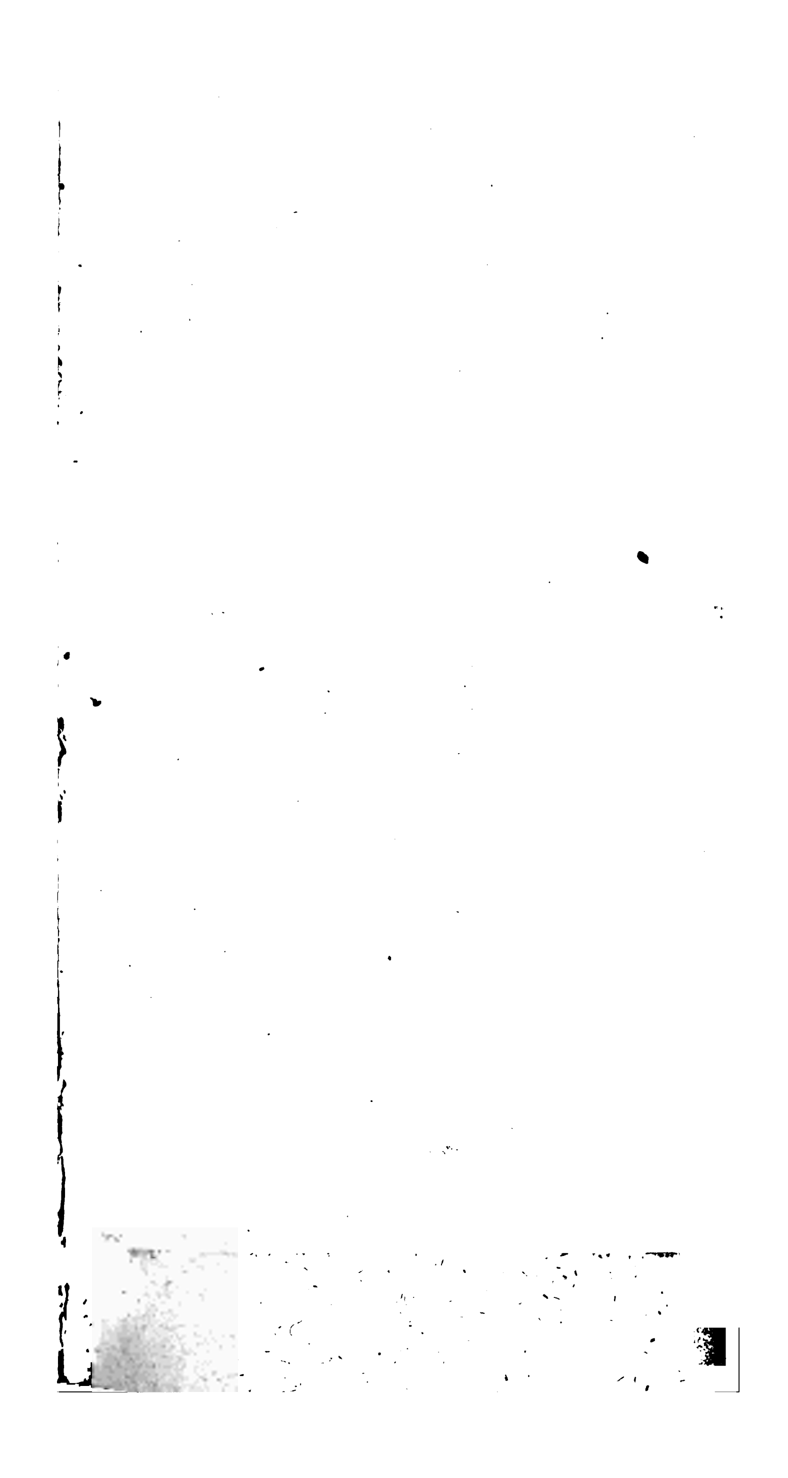
SIGILL: COLL: HARVARD: CANTAB: NOV: ANGL: 1650.

CHRISTO ET ECCLESIAE

The Gift of
George W. Concklin,
of
Cambridgepor
18 Dec.,




18 Dec., 1861.





Christian Reichart's Land- und Garten-Schatzes

Zweiter Theil.

Vom Küchengartenbau.

Neue Ausgabe oder sechste Auflage.

Anzeige.

Der Pränumerationspreiß auf dieses Werk, welcher bis zur Vollendung und Ablieferung des letzten Bandes beibehalten werden soll, beträgt gegen gleich baare Bezahlung für sämmtliche fünf Theile, aus denen es bestehen wird, auf Druckpapier 3 Rthlr. oder 5 fl. 24 kr. rhein., auf Schreibpapier 4 Rthlr. oder 7 fl. 12 kr. rhein., wofür es auch in allen auswärtigen Buchhandlungen zu haben ist.

(NB. Nur auf den Fall, daß eine starke Vermehrung der Bogenzahl und der Kupfertafeln, zur größern Vervollkommnung dieses Werkes, als nöthig erscheint, wodurch der, in den vorhergegangenen Anzeigen angegebene, Maaßstab des Umfangs überschritten würde, findet eine mäßige Preißerhöhung Statt, und die resp. Pränumeranten werden sich alsdann, bei Ablieferung der beiden letzten Bände, die Berechnung eines geringen Nachschusses gefallen lassen.)

Privatpersonen, welche sich unmittelbar an die Verlagshandlung nach Erfurt wenden, erhalten auf sechs Exemplare das siebente frei, wenn sie zugleich den Betrag baar oder in Wechsel einsenden. Auch auswärtige Buchhandlungen liefern dieses Werk um den oben angegebenen billigen Pränumerationspreiß gegen baare Zahlung; nur wird man an sie keine Ansprüche auf Freiexemplare oder auf Rabat machen.

Der dritte Theil hat zum Gegenstand den Feldbau (d. i. den Anbau der Getraidearten, der Spezerei- Handels- und Futtergewächse, Wiesenbehandlung ꝛc.) und erscheint im Februar 1819.

Der vierte Theil giebt Anleitung zur Obstbaumzucht und dem Weinbau, und der fünfte Theil lehrt die Erziehung der Apothekergewächse, der Orangerie, der vorzüglichsten Blumengewächse und Zierpflanzen. Diese beiden Bände (als die letzte Lieferung) erscheinen in, oder kurz nach der Ostermesse 1819, womit die Pränumeration auf dieses Werk geschlossen ist, und alsdann der, bei weitem höhere, Ladenpreiß eintreten wird.

Im Oktober 1818.

Die Verlagshandlung.

Christian Reichart's,

weil. Rathsmeisters zu Erfurt, und mehreren gelehrten Gesellschaften Mitgliedes,

Land- und Garten-Schatz

in fünf Theilen.

Neue Ausgabe oder sechste Auflage.

Zweiter Theil.

Vom Küchengartenbau.



Bearbeitet und herausgegeben

von

Dr. Hieron. Ludw. Wilhelm Völker,

Professor der Oekonomie, Technologie und Kameralwissenschaft in Erfurt, Mitglied der Akademie gemeinnütziger Wissenschaften daselbst, und mehrerer anderer gelehrten Gesellschaften.

Mit einer Kupfertafel.

Erfurt 1819,

in der Keyserschen Buchhandlung.

Anzeige.

Der Pränumerationspreiß auf dieses Werk, welcher bis zur Vollendung und Ablieferung des lezten Bandes beibehalten werden soll, beträgt gegen gleich baare Bezahlung für sämmtliche fünf Theile, aus denen es bestehen wird, auf Druckpapier 3 Rthlr. oder 5 fl. 24 kr. rhein., auf Schreibpapier 4 Rthlr. oder 7 fl. 12 kr. rhein., wofür es auch in allen auswärtigen Buchhandlungen zu haben ist.

(NB. Nur auf den Fall, daß eine starke Vermehrung der Bogenzahl und der Kupfertafeln, zur größern Vervollkommnung dieses Werkes, als nöthig erscheint, wodurch der, in den vorhergegangenen Anzeigen angegebene, Maaßstab des Umfangs überschritten würde, findet eine mäßige Preißerhöhung Statt, und die resp. Pränumeranten werden sich alsdann, bei Ablieferung der beiden lezten Bände, die Berechnung eines geringen Nachschusses gefallen lassen.)

Privatpersonen, welche sich unmittelbar an die Verlagshandlung nach Erfurt wenden, erhalten auf sechs Exemplare das siebente frei, wenn sie zugleich den Betrag baar oder in Wechsel einsenden. Auch auswärtige Buchhandlungen liefern dieses Werk um den oben angegebenen billigen Pränumerationspreiß gegen baare Zahlung; nur wird man an sie keine Ansprüche auf Freiexemplare oder auf Rabat machen.

Der dritte Theil hat zum Gegenstand den Feldbau (d. i. den Anbau der Getraidearten, der Spezerei- Handels- und Futtergewächse, Wiesenbehandlung rc.) und erscheint im Februar 1819.

Der vierte Theil giebt Anleitung zur Obstbaumzucht und dem Weinbau, und der fünfte Theil lehrt die Erziehung der Apothekergewächse, der Orangerie, der vorzüglichsten Blumengewächse und Zierpflanzen. Diese beiden Bände (als die lezte Lieferung) erscheinen i[illegible] oder kurz nach der Ostermesse 1819, womit die Pränumera[illegible] auf dieses Werk geschlossen ist, und alsdann der, bei w[illegible] höhere, Ladenpreiß eintreten wird.

Im Oktober 1818.

Die Verla[illegible]

Christian Reichart's,

weil. Rathsmeisters zu Erfurt, und mehreren gelehrten Gesellschaften Mitgliedes,

Land- und Garten-Schatz

in fünf Theilen.

Neue Ausgabe oder sechste Auflage.

Zweiter Theil.

Vom Küchengartenbau.



Bearbeitet und herausgegeben



von

Dr. … . Wilhelm Völker,

…nologie und Kameralwissenschaft
…nie gemeinnütziger Wissenschaften
…derer gelehrten Gesellschaften.

…er Kupfertafel.

…rt 1819,
…erschen Bu…

Anzeige.

Der Pränumerationspreiß auf dieses Werk, welcher bis zur Vollendung und Ablieferung des lezten Bandes beibehalten werden soll, beträgt gegen gleich baare Bezahlung für sämmtliche fünf Theile, aus denen es bestehen wird, auf Druckpapier 3 Rthlr. oder 5 fl. 24 kr. rhein., auf Schreibpapier 4 Rthlr. oder 7 fl. 12 kr. rhein., wofür es auch in allen auswärtigen Buchhandlungen zu haben ist.

(NB. Nur auf den Fall, daß eine starke Vermehrung der Bogenzahl und der Kupfertafeln, zur grössern Vervollkommnung dieses Werkes, als nöthig erscheint, wodurch der, in den vorhergegangenen Anzeigen angegebene, Maaßstab des Umfangs überschritten würde, findet eine mäßige Preißerhöhung Statt, und die resp. Pränumeranten werden sich alsdann, bei Ablieferung der beiden lezten Bände, die Berechnung eines geringen Nachschusses gefallen lassen.)

Privatpersonen, welche sich unmittelbar an die Verlagshandlung nach Erfurt wenden, erhalten auf sechs Exemplare das siebente frei, wenn sie zugleich den Betrag baar oder in Wechsel einsenden. Auch auswärtige Buchhandlungen liefern dieses Werk um den oben angegebenen billigen Pränumerationspreiß gegen baare Zahlung; nur wird man an sie keine Ansprüche auf Freiexemplare oder auf Rabat machen.

Der dritte Theil hat zum Gegenstand den Feldbau (d. i. den Anbau der Getraidearten, der Spezerei- Handels- und Futtergewächse, Wiesenbehandlung ꝛc.) und erscheint im Februar 1819.

Der vierte Theil giebt Anleitung zur Obstbaumzucht und dem Weinbau, und der fünfte Theil lehrt die Erziehung der Apothekergewächse, der Orangerie, der vorzüglichsten Blumengewächse und Zierpflanzen. Diese beiden Bände (als die lezte Lieferung) erscheinen in, oder kurz nach der Ostermesse 1819, womit die Pränumeration auf dieses Werk geschlossen ist, und alsdann der, bei weitem höhere, Ladenpreiß eintreten wird.

Im Oktober 1818.

Die Verlagshandlung.

Christian Reichart's,

weil. Rathsmeisters zu Erfurt, und mehreren gelehrten Gesellschaften Mitgliedes,

Land- und Garten-Schatz

in fünf Theilen.

Neue Ausgabe oder sechste Auflage.

Zweiter Theil.

Vom Küchengartenbau.



Bearbeitet und herausgegeben

von

Dr. Hieron. Ludw. Wilhelm Völker,

Professor der Oekonomie, Technologie und Kameralwissenschaft in Erfurt, Mitglied der Akademie gemeinnütziger Wissenschaften daselbst, und mehrerer anderer gelehrten Gesellschaften.

Mit einer Kupfertafel.

Erfurt 1819,
in der Keyserschen Buchhandlung.

Christian Reichart's

weiland Rathsmeisters zu Erfurt, und mehreren gelehrten Gesellschaften Mitgliedes,

Anweisung

zum

Küchen-Gartenbau.

Neue Ausgabe oder sechste Auflage.

Bearbeitet und herausgegeben

von

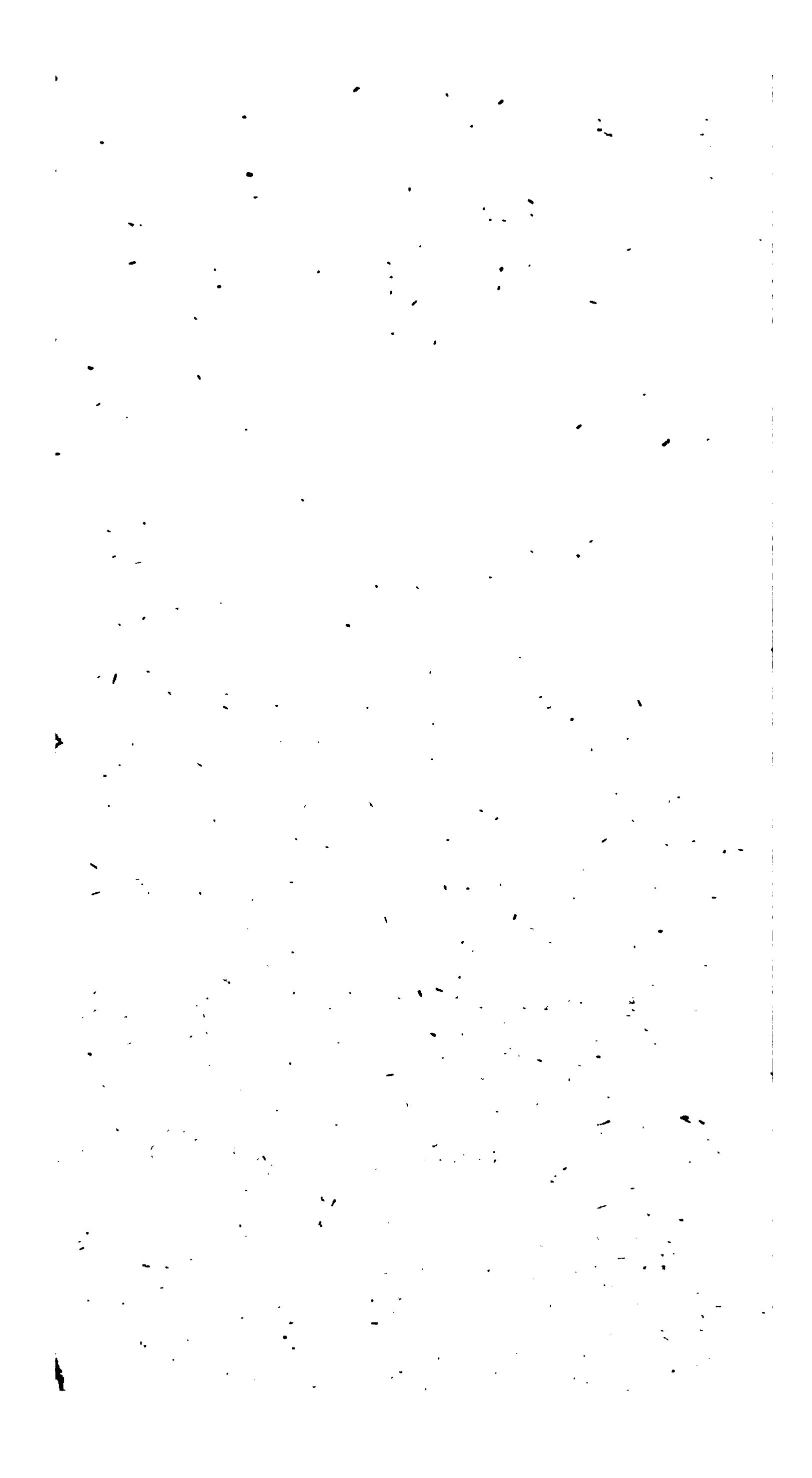
Dr. H. L. W. Völker,

Professor der Oekonomie, Technologie und Kameralwissenschaften in Erfurt, Mitglied der Akademie gemeinnütziger Wissenschaften daselbst, und mehrerer anderer gelehrten Gesellschaften.

Mit einer Kupfertafel.

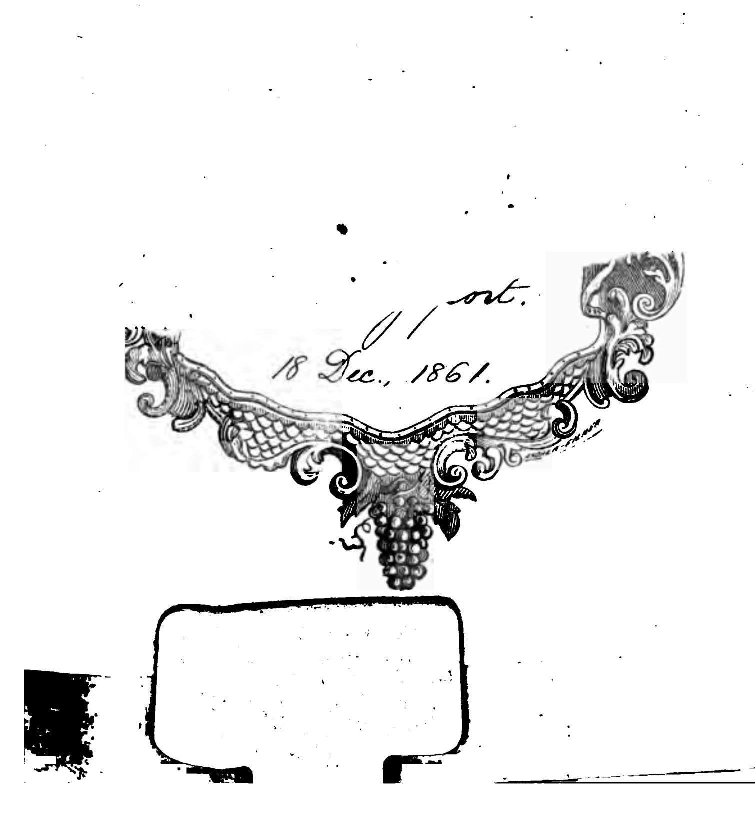
Erfurt, 1819,

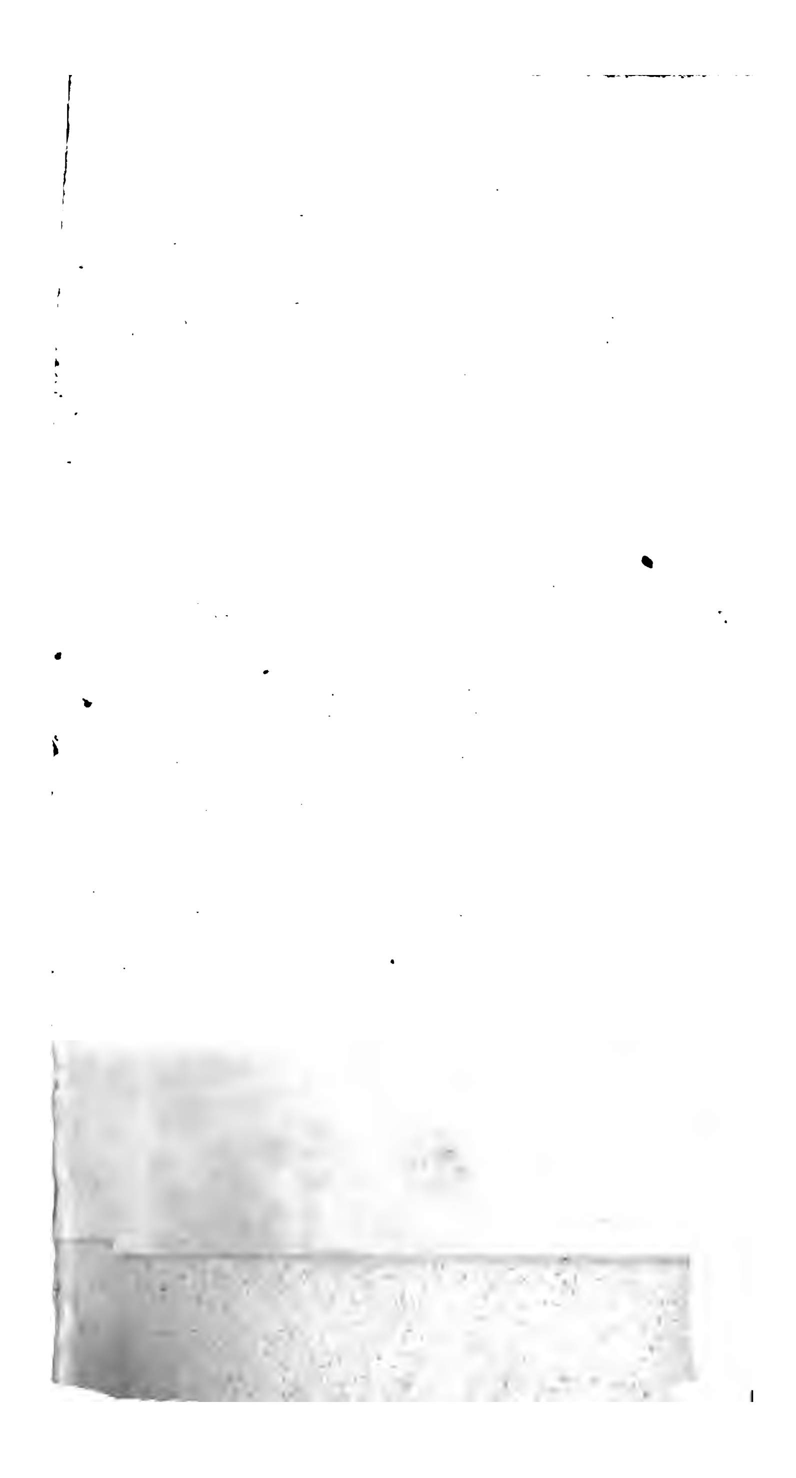
in der Keyserschen Buchhandlung.



Vorbericht.

In dem Vorberichte zum ersten Theile dieses Werks habe ich mich bereits über die Art der Bearbeitung dieser neuen Ausgabe im Allgemeinen ausgesprochen. Ich füge daher nur noch einige Bemerkungen hinzu, in Rücksicht der Zusätze und Verbesserungen, welche dieser zweite, vom Küchengartenbau handelnde Theil in vorliegender Ausgabe erhalten hat.


18 Dec., 1861.



Anzeige.

Der Pränumerationspreiß auf dieses Werk, welcher bis zur Vollendung und Ablieferung des letzten Bandes beibehalten werden soll, beträgt gegen gleich baare Bezahlung für sämmtliche fünf Theile, aus denen es bestehen wird, auf Druckpapier 3 Rthlr. oder 5 fl. 24 kr. rhein., auf Schreibpapier 4 Rthlr. oder 7 fl. 12 kr. rhein., wofür es auch in allen auswärtigen Buchhandlungen zu haben ist.

(NB. Nur auf den Fall, daß eine starke Vermehrung der Bogenzahl und der Kupfertafeln, zur größern Vervollkommnung dieses Werkes, als nöthig erscheint, wodurch der, in den vorhergegangenen Anzeigen angegebene, Maaßstab des Umfangs überschritten würde, findet eine mäßige Preißerhöhung Statt, und die resp. Pränumeranten werden sich alsdann, bei Ablieferung der beiden letzten Bände, die Berechnung eines geringen Nachschusses gefallen lassen.)

Privatpersonen, welche sich unmittelbar an die Verlagshandlung nach Erfurt wenden, erhalten auf sechs Exemplare das siebente frei, wenn sie zugleich den Betrag baar oder in Wechsel einsenden. Auch auswärtige Buchhandlungen liefern dieses Werk um den oben angegebenen billigen Pränumerationspreiß gegen baare Zahlung; nur wird man an sie keine Ansprüche auf Freiexemplare oder auf Rabat machen.

Der dritte Theil hat zum Gegenstand den Feldbau (d. i. den Anbau der Getraidearten, der Spezerei- Handels- und Futtergewächse, Wiesenbehandlung rc.) und erscheint im Februar 1819.

Der vierte Theil giebt Anleitung zur Obstbaumzucht und dem Weinbau, und der fünfte Theil lehrt die Erziehung der Apothekergewächse, der Orangerie, der vorzüglichsten Blumengewächse und Zierpflanzen. Diese beiden Bände (als die letzte Lieferung) erscheinen in, oder kurz nach der Ostermesse 1819, womit die Pränumeration auf dieses Werk geschlossen ist, und alsdann der, bei weitem höhere, Ladenpreiß eintreten wird.

Im Oktober 1818.

Die Verlagshandlung.

Christian Reichart's,

weil. Rathsmeisters zu Erfurt, und mehreren gelehrten Gesellschaften Mitgliedes,

Land- und Garten-Schatz

in fünf Theilen.

Neue Ausgabe oder sechste Auflage.

Zweiter Theil.

Vom Küchengartenbau.



Bearbeitet und herausgegeben
von
Dr. Hieron. Ludw. Wilhelm Völker,
Professor der Oekonomie, Technologie und Kameralwissenschaft in Erfurt, Mitglied der Akademie gemeinnütziger Wissenschaften daselbst, und mehrerer anderer gelehrten Gesellschaften.

Mit einer Kupfertafel.

Erfurt 1819,
in der Keyserschen Buchhandlung.

Christian Reichart's

weiland Rathsmeisters zu Erfurt, und mehrerer gelehrten Gesellschaften Mitgliedes,

Anweisung

zum

Küchen-Gartenbau.

Neue Ausgabe oder sechste Auflage.

Bearbeitet und herausgegeben

von

Dr. H. L. W. Völker,

Professor der Oekonomie, Technologie und Kameralwissenschaften in Erfurt, Mitglied der Akademie gemeinnütziger Wissenschaften daselbst, und mehrerer anderer gelehrten Gesellschaften.

Mit einer Kupfertafel.

Erfurt, 1819,
in der Keyserschen Buchhandlung.



Vorbericht.

In dem Vorberichte zum ersten Theile dieses Werks habe ich mich bereits über die Art der Bearbeitung dieser neuen Ausgabe im Allgemeinen ausgesprochen. Ich füge daher nur noch einige Bemerkungen hinzu, in Rücksicht der Zusätze und Verbesserungen, welche dieser zweite, vom Küchengartenbau handelnde Theil in vorliegender Ausgabe erhalten hat.

Der erste Abschnitt (von Seite 1 bis 128) ist ganz neu bearbeitet worden. Es sind darin nicht bloß die bei der Anlage und dem Bau eines Küchengartens vorkommenden Gegenstände und Verrichtungen mit ihren verschiedenen Methoden dargestellt, sondern zugleich auch die physischen und andern Gründe, worauf dieselben und ihre Erfolge beruhen, entwickelt worden. Fügt man noch das, was über die hier einschlagenden Gegenstände im ersten Theile gesagt wurde, hinzu, so wird das Ganze an Vollständigkeit noch gewinnen. Ob nun gleich bei der Ausarbeitung dieses ersten Abschnitts der Land- und Gartenschatz nicht eigentlich als Grundlage angenommen werden konnte, indem Reichart die meisten hieher gehörigen Materien zu kurz und unvollständig behandelt, so sind doch dessen Erfahrungen und Grundsätze überall, wo es zweckmäßig war,

gehörigen Orts berücksichtigt, besonders bei dem Artikel von Anlegung der Mistbeete, vom Umgraben und Umkarsten vor Winter, vom Jäten, vom Unterbringen der Gartensämereien, und an mehreren Stellen, wo dessen Schriften namentlich angeführt wurden. — Gleich dem ersten ist auch der dritte Abschnitt, welcher den monatlichen Küchengärtner enthält, ganz neu hinzugekommen.

Es sind also nur vorzüglich im zweiten Abschnitte, welcher von Erziehung der einzelnen Küchengewächse insbesondere handelt (Seite 129 bis 359), der Land- und Gartenschatz und die übrigen Schriften Reicharts als Grundlage angenommen worden. Jedoch ist auch dieser Abschnitt, wie man finden wird, mit vielen Verbesserungen und Nachträgen bereichert worden.

Anfangs war beschlossen, diese lediglich in Anmerkungen unter dem Texte zu geben. Bei der Ausarbeitung zeigte sich aber bald, daß dieses nicht ausführbar oder eigentlich nicht zweckmäßig war. Denn bei der großen Anzahl von nöthigen Zusätzen und Verbesserungen würden der Anmerkungen gar zu viele geworden seyn; in welchem Falle durch beständige Unterbrechung des Zusammenhangs, nicht nur das Lesen eines Werks verdrüßlich gemacht, sondern auch die Uebersicht und schnelle Auffassung der Materien selbst dem Leser erschwert wird. Es wurde daher folgender Weg eingeschlagen: Wichtige, ergänzende, mit dem Texte im engern Zusammenhange stehende Zusätze und gänzliche Umarbeitungen wurden in den Text selbst eingeschaltet, und um sie von Reicharts Eigenthum zu unterscheiden, in ( ) eingeschlossen, wogegen die mit

dem Texte in weniger engen Verbindung stehenden und mehr erläuternden Nachträge, unten als Anmerkungen gegeben wurden. — Eine zahllose Menge kleinerer Zusätze und Verbesserungen konnte aber, als zu innig mit dem Texte verwebt, gar nicht bezeichnet werden.

Die Vermehrungen und Verbesserungen, die dieser Theil erhalten hat, sind übrigens theils aus eigenen, theils aus fremden Beobachtungen und Erfahrungen geschöpft; — besonders wurden auch die neuern vorzüglichsten Gartenschriften benutzt. Diese überall anzuführen, erlaubte aber der beschränkte Raum dieses Werkes nicht, da überdies gegenwärtiger Theil die ihm anfangs bestimmten Grenzen an Bogenzahl weit überschritten hat.

Möchte doch das Bestreben, wodurch man bei gegenwärtiger neuen Bearbeitung die Vollständigkeit und Brauchbarkeit des Reichartschen Küchengartenwerks zu erhöhen suchte, mit der Zufriedenheit der Gartenfreunde belohnt werden!

Erfurt, im Oktober 1818.

Völker.

Inhalt.

Seite

Erster Abschnitt. Vom Küchengartenbau im Allgemeinen 1 bis 128

Einleitung

Begriff des Küchengartenbau's . . 1
Vom Nutzen des Küchengartenbau's . 2

Kapitel I. Von der erforderlichen Beschaffenheit und der Anlage eines Küchengartens 3 — 60

Vom Grund und Boden . . . 4
Von der Gestaltung und Lage . . 7
Vom Klima . . 9
Von der Abtheilung des Küchengartens ebd.
Von den Gartenbeeten . . 12
Von Mist- und Treibebeeten . . 18
Von der Befriedigung der Küchengärten 30

Kapitel II. Von den Gartenarbeiten 30 — 116

Artikel 1. Von der Düngung . . . 32

Seite
Art. 2. Von der Bearbeitung des Gartenlandes 51
I) Vom Umgraben ebd.
Vom Füßeln, Eintreten, Walzen des gegrabenen Landes 61
II) Vom Umkarsten 65
III) Vom Behorken 67
IV) Vom Behacken 69
Art. 3. Vom Jäten 73
Art. 4. Vom Begießen 74
Art. 5. Von der Wartung der Küchengewächse selbst 80
I) Vom Säen und Legen der Saamen ebd.
II) Vom Verpflanzen und Umlegen 96
III) Vom Einsenken und Stopfen 110
IV) Vom Abblatten und Beschneiden 111
V) Von der Durchwinterung der Gewächse 113
VI) Von der Erndte und dem Aufnehmen der Küchengewächse 116
Kapitel III. Von der zweckmäßigen Aufbewahrung der Küchengewächse 117—128
Zweiter Abschnitt. Von der Erziehung und Wartung der einzelnen Küchengewächse insbesondere 129—359
Kapitel I. Von Kohlgewächsen 129—175
I. Vom Kopfkohl 139
Vom Sauerkraute 130
Vom Winterkraute 139
Von Schälken 142

		Seite
II.	Vom Savoyerkohl	145
III.	Vom Wirsing	146
IV.	Vom Blumenkohl	147
V.	Vom Spargelkohl oder Broccoli	156
VI.	Vom Kohlrabi	158
VII.	Von Kohlrüben	161
VIII.	Vom Braun- und Blaukohl	163
IX.	Vom Schnittkohl	167
X.	Von dem Mangold	168
XI.	Vom Spinate	170
XII.	Vom englischen Spinate	173
XIII.	Von der Gartenmelde	ebd.

Kapitel II. Von Wurzelgewächsen 174—229

I.	Von Pastinaken	174
II.	Von rothen Rüben	179
III.	Von Möhren und Carotten	182
IV.	Von Rüben	188
V.	Von Rettigen	195
	Von Erfurter Winterrettigen	ebd.
	Von den Sommerrettigen	199
	Von Sandrettigen	200
VI.	Von Radieschen	ebd.
VII.	Vom Meerrettig	203
VIII.	Von Petersilienwurzeln	207
IX.	Von der Cichorie	210
X.	Von der Scorzonerwurzel	213
XI.	Von der Haferwurzel	214
XII.	Von der Zuckerwurzel	215
XIII.	Von der Rüb-Rapunzel	218
XIV.	Vom Sellerie	219
XV.	Von der Kümmelwurzel	224
XVI.	Von den Erdbirnen	ebd.
XVII.	Von Kartoffeln	226
XVIII.	Von der Erdmandel	228

Seite
XIX. Von der Erdnuß . . 229
XX. Von der Erdkastanie . . ebd.

Kapitel III. Von Zwiebelgewächsen 230—247

I. Von den gemeinen Zwiebeln . 230
Von Johanniszwiebeln . . 235
Von Setz- und Steckzwiebeln ebd.
II. Von Winterzwiebeln . . 237
III. Vom spanischen Lauch . 239
IV. Vom Schnittlauch . . 241
V. Vom Knoblauch . . 242
VI. Von Schalotten . . . 243
VII. Von Rockenbollen . . 245
VIII. Von der proliferirenden Zwiebel 247

Kapitel IV. Von Hülsenfrüchten 247—267

I. Von Phaseolen oder Vitsbohnen 248
Von Stengelbohnen . ebd.
Von Kriechbohnen . . 253
II. Von der großen Gartenbohne . 255
III. Von Erbsen . . 259
IV. Von Spargelerbsen . . 267

Kapitel V. Von kürbisartigen Gartengewächsen 267—285

I. Von Gurken . . 267
II. Von Melonen . . . 278
III. Von Kürbissen . . 282
IV. Von den Citrullen . 284

Seite

Kapitel VI. Von Salatgewächsen 285 — 317

I. Vom Salat oder Lattig . 286
II. Von Endivien . . 293
III. Von Rapunzeln . . 297
IV. Von der Gartenkresse . . 298
V. Von der Brunnenkresse . 299

Kapitel VII. Von Gewürzpflanzen 310 — 330

I. Vom Körbel, a) vom gemeinen . 310
b) Vom wohlriechenden oder spanischen Körbel . 311
II. Von der Krautpetersilie . . 312
III. Vom Dill . . 313
IV. Vom Italienischen Fenchel . 314
V. Vom Dragun . . 315
VI. Vom Pfefferkraute . . 316
VII. Vom Löffelkraut . 317
VIII. Vom Saturey . . 318
IX. Vom Majoran . . 319
X. Vom Basilikum . . 322
XI. Vom Thymian . . 323
XII. Vom Salbei . . 324
XIII. Vom Sauerampfer . . 325
XIV. Vom Portulak . . 326
XV. Vom Boragen . . 327
XVI. Von der Kapuzinerkresse . 323
XVII. Von der Trippmadam . 329
XVIII. Vom spanischen Pfeffer . ebd.
XIX. Von der Pimpinelle . . 330
XX. Vom Seefenchel . . ebd.

Kapitel VIII. Vom Spargel, Artischocken und verschiedenen andern Küchengewächsen 331 — 359

Seite
I. Vom Spargel . . 321
II. Von Artischocken . . 334
III. Von Cardonen . . 349
IV. Von Erdbeeren . . 352
V. Von Champignons . . 358

Dritter Abschnitt. Uebersicht der monatlichen Verrichtungen im Küchengarten 360 — 368

Erster Abschnitt.

Vom Küchengartenbau im Allgemeinen.

Einleitung.

Begriff des Küchengartenbau's.

§. 1.

Unter Küchengewächsen versteht man im Allgemeinen solche Gewächse, deren Erzeugnisse in der Küche zu Gemüsen, Salaten, Suppen rc. zubereitet und benutzt werden.

Der Küchengartenbau ist eine mit Gartenwerkzeugen und nach Gärtnerweise ausgeführte Kultur der Küchengewächse *).

Küchengartenland, ein Grundstück, worauf Küchengewächse gärtnermäßig gebaut werden, wenn auf sol

*) Den Gegenstand desselben machen vorzüglich solche Küchengewächse aus, die einen besonders fruchtbaren gutbereiteten Boden, eine günstige Lage und eine sehr sorgfältige und zum Theil künstliche Wartung zu ihrem guten Gedeihen verlangen. Andere Küchengewächse, die in diesen Hinsichten weniger Ansprüche machen, werden auch auf Aeckern mit Hülfe des Pflugs, der Egge und anderer Ackerwerkzeuge von Landwirthen angebaut, sie gehören daher mit in den Bezirk des Feldbau's, und werden im 3ten Theile dieses Werks ihre Stellen finden.

chem Lande vielerlei Arten von Küchengewächsen neben einander erzogen werden, und dasselbe auch wohl mit Mauern, Zäunen oder anderen Befriedigungen umgeben ist, so nennt man es einen Küchengarten. Wogegen unbefriedigte im freien Felde liegende, zum Anbau einzelner Küchengewächse im Großen angewendete Grundstücke, Küchengartenäcker genennt werden.

Vom Nutzen des Küchengartenbau's.

§. 2.

Der Küchengartenbau ist ein sehr nützlicher Zweig der Pflanzenkultur, da er eine große Mannigfaltigkeit von nahrhaften und wohlschmeckenden Erzeugnissen zum Unterhalt des Menschen abliefert. Beim Betriebe desselben hat man entweder eigene Konsumtion oder gewinnvollen Verkauf der Gartengewächse zur Absicht.

In Gegenden, wo frische Gemüse nicht leicht für Geld zu haben sind, welches z. B. oft auf dem Lande statt findet, ist ein eigener Küchengarten vorzüglich ein wichtiges und unentbehrliches Grundstück.

Will man den Küchengewächsbau als Gewerbe im Großen betreiben, so kann dieses unter günstigen Verhältnissen oft mit großem Nutzen geschehen. Es sind dabei vorzüglich folgende Punkte zu berücksichtigen.

1) Muß man im Besitz von Grundstücken seyn, die sich vermöge ihres Bodens, ihrer Lage und des Klima zum Küchengartenbau schicken, oder dazu leicht passend gemacht werden können.

2) Muß man den Dünger wohlfeil und in hinreichender Menge herbeischaffen können, denn der Gartenbau erfordert auf gleicher Fläche wohl 2 bis 3mal so viel Mist als der Feldbau.

3) Muß man gute Gartenarbeiter gegen mäßigen Lohn erhalten können, weil der Küchengartenbau viele und zum Theil geschickte Menschenhände erheischt.

4) Endlich, was vorzüglich wichtig ist, muß man auch eines vortheilhaften, sichern und hinreichend ausgebreiteten Absatzes für seine Gartenerzeugnisse gewiß seyn. Die Nachbarschaft bevölkerter Städte und Ortschaften gewährt nicht nur diese letztere Aussicht; sondern meistens auch die übrigen zum vortheilhaften Betriebe des Gartenbau's im Großen nöthigen Erfordernisse, denn das zahlreiche von den Bewohnern der Städte zu ihren Gewerben, zur Konsumtion und zum Luxus unterhaltene Nutz-, Mast- und Zugvieh, so wie auch die Bevölkerung selbst, liefert eine große Düngermasse, und die um die Städte herum befindlichen Grundstücke sind durch die lange und sorgfältige Kultur, die sie als nahe liegendes Land erhielten, meistens in einen für den Gartenbau sehr tauglichen Zustand versetzt.

Erstes Kapitel.

Von der erforderlichen Beschaffenheit und der Anlage eines Küchengartens.

§. 3.

Die größere Zahl der Küchengewächse verlangt zu zweckmäßigem Gedeihen ein tiefes, lockeres, hinlänglich feuchtes, warmes und fruchtbares Erdreich, viel Sonnenwärme und freie frische Luft; aber Schutz gegen nachtheilige Witterung. Welchen Foderungen ein Küchengartenland durch Boden, Gestaltung, Lage und Klima, so wie auch durch seine übrigen Verhältnisse, entsprechen muß.

§. 4.

Was vorerst den Grund und Boden eines Küchengartens betrifft, so hängt dessen Beschaffenheit vorzüglich ab, von der obern Erdschicht, welche Obergrund oder Gartenkrume genennt wird (s. Theil I. §. 6. u. f.). Sie muß außer der gehörigen Tiefe, von welcher hernach gesprochen werden soll, vorzüglich folgende Eigenschaften haben.

1) Muß das Erdreich den gehörigen Grad des Zusammenhangs besitzen. Es muß nämlich locker genug seyn, damit es sich bequem bearbeiten läßt und die Pflanzenwurzeln gehörig eindringen können; aber nicht zu lose, weil dann die Pflanzen keinen festen Stand erhalten. Der zweckmäßige Grad der Lockerheit giebt sich dadurch zu erkennen, wenn das Erdreich beim Umgraben in mäßig feuchtem Zustande zwar Schollen bildet, die aber durch den Stoß leicht zu Krume zerfallen.

Ein Erdreich, welches beim Umgraben fest zusammenhaltende Klumpen macht, wie z. B. das thonige Land; oder beim Ausgraben gar nicht zusammen hält, wie der Sandboden, ist zum Küchengewächsbau nicht sonderlich tauglich. — Am wenigsten paßt ein steiniger Boden. Die Steine beengen den Pflanzenwurzeln den Raum, erschweren ihnen das Eindringen in den Boden, und geben bei den Wurzelgewächsen zur Entstehung schlechter Wurzeln Veranlassung.

2) Muß das Erdreich die Wärme der Sonne und Athmosphäre leicht annehmen, aber nicht so bald wieder fahren lassen, damit die Pflanzen dem nachtheiligen schnellen Wechsel von Wärme und Kälte nicht ausgesetzt sind. Ein kalter Boden, der sich schwer erwärmt, taugt insonderheit nicht zur Erziehung von Frühgewächsen.

3) Muß das Erdreich den gehörigen Grad der Feuchtigkeit besitzen. Es darf das Wasser weder zu wenig

noch zu stark anhalten, und beim Regen nicht zu schmierig und bei der Trockenheit nicht zu hart, fest und rissig werden. Es muß nach einem Regen die Feuchtigkeit zwar gern einsaugen, und zum Graben und Bearbeiten bald wieder tauglich werden; darf sie aber doch auch nicht so leicht wieder durch Verdunstung fahren lassen. In zu trocknem und dürrem Boden können die meisten Küchengewächse, ohne vieles Begießen, nicht gehörig wachsen. In einem zu nassen hingegen schlagen sie entweder gar nicht an, oder geben unschmackhafte Früchte.

4) Da die Fruchtbarkeit des Bodens ganz vorzüglich von der darin befindlichen Dammerde und Düngung, oder dem sogenannten milden und auflöslichen Humus (s. Theil I. §. 23. u. f.) abhängt; so muß ein Gartenland eine bedeutende Menge von diesem Stoffe bei sich führen. In zu großem Uebermaaße darf er jedoch auch nicht vorhanden seyn, weil alsdann der Boden eine zu lose und staubige Beschaffenheit annimmt. Am schädlichsten ist ein saurer Humus, der den meisten Küchengewächsen zuwider ist. Ein Antheil von Kalk- und Gips erhöhet die Fruchtbarkeit des Bodens und befördert das Wachsthum vieler Gewächse außerordentlich.

§. 5.

Die als Bedingungen eines guten Gartenbodens angeführten physischen Eigenschaften beruhen auf der zweckmäßigen Mischung der erdigen und andern Gemengtheile desselben. (Wovon Theil I. §. 13. u. f. ausführlich gehandelt worden.) Ein sandiger Lehmboden oder sandiger Thonmergel mit reichem Humusgehalt, besitzt vorzüglich die zu einem guten Gartenboden erwünschten Eigenschaften. — Inzwischen leisten auch viele andere Bodenarten nicht weniger gute Erfolge, und selbst ein sandiges Erdreich, kann durch günstige Verhältnisse der Lage und des Klima rc. unterstützt

die zum Küchengartenbau erforderliche gute Beschaffenheit erhalten *). —

Oft läßt sich auch ein wenig tauglicher Boden durch Kunst in gutes Gartenland verwandeln, z. B. ein zu fester wasserhaltender und schwer zu erwärmender Thonboden kann durch Zumischung von Sand, Kalk, Asche, Mergel, Dünger; ein zu hitziger loser feuchtigkeitsarmer Sand durch thonige Erden; ein zu nasses Land durch Entwässerung; ein zu trocknes durch Bewässerung verbessert werden. Worüber der erste Theil dieses Werks ausführliche Auskunft giebt.

Außer der physischen Beschaffenheit kömmt, wie eben bemerkt wurde, auch die Tiefe der Gartenkrume noch in Betracht. Diese muß wenigstens 2 Fuß stark seyn. Eine geringere Tiefe würde den Anbau der meisten Wurzelgewächse, und vieler andern Gartenfrüchte, die sehr tief mit ihren Wurzeln in die Erde dringen, nicht erlauben. Je tiefer die Oberkrume des Landes, desto erwünschter ist es. Denn ein tiefer lockerer Boden hat den großen Vorzug, daß er weder durch überflüssige Nässe, noch durch starke Trocknung leicht leidet, auch den Abwechselungen der Temperatur weniger ausgesetzt ist. Wodurch nicht nur die zweck-

*) Viele schätzen die Güte des Gartenbodens nach der Farbe, indem sie ihn für desto besser halten, je schwärzer er ist. Allerdings besitzt auch ein gutes Gartenland fast immer eine schwarze oder schwärzliche Farbe, allein es giebt auch noch andere schwarze Bodenarten, die nichts weniger als fruchtbar, und zum Küchengartenbau nicht sonderlich geeignet sind, z. B. ein Boden der vielen Haidehumus oder vertorften und verkohlten Humus enthält. Manche wollen auch die Tauglichkeit eines Landes zur Gartenkultur durch folgende, aber ebenfalls ungewisse Probe ausmitteln. Sie graben nämlich ein Loch in die Erde und füllen selbiges mit der ausgegrabenen Erde wieder zu. Bleibt nun von letzterer nach geschehener Ausfüllung noch etwas übrig, so halten sie den Boden für gut, im entgegengesetzten Fall für nicht tauglich. — Zuverlässiger als vorstehende sind die im ersten Theile dieses Werks §. 30. u. f. angegebenen Prüfungsmittel der Ackererden.

mäßige Bearbeitung desselben, sondern auch das Wachsthum der Pflanzen sehr befördert wird. Zur Verbesserung einer zu flachen Gartenkrume kann das Rajolen gute Dienste leisten (s. Theil I. §. 79.), nur darf der Untergrund nicht von einer zum Pflanzenbau untauglichen Beschaffenheit seyn.

Ueber den Einfluß des Untergrundes auf den Pflanzenbau kann man den §. 33 des ersten Theils nachsehen.

§. 6.

Was die Gestaltung und Lage des Gartenlandes betrifft, so ist es vorzüglich erwünscht, wenn dasselbe eine ebene und horizontale oder nur mäßig abhängige Oberfläche, und eine zwar freie, aber doch gegen die kalten Nord- und heftigen Westwinde durch vorstehende Gegenstände, Wände, Mauern, Bäume, Anhöhen, geschützte Lage hat (s. §. 36. des ersten Theils). Hohe Gegenstände an der Morgen- und Mittagsseite entziehen dagegen den Gewächsen zu viel Sonnenlicht, das zu ihrem Gedeihen so unentbehrlich ist. Am nachtheiligsten ist eine eingeschlossene Lage. Solche Gärten haben aus Mangel an Sonne und Luftwechsel eine dumpfige, feuchte Athmosphäre. Die Gewächse wachsen dann zu quatt, kränkeln, bringen wenig oder schlechte Früchte und unvollkommene Saamen; werden auch stark von Schnecken und andern Ungeziefer heimgesucht, das sich vorzüglich gern an feuchten Orten aufhält. Diese Erfahrungen kann man täglich in Küchengärten machen, die überall von hohen Gebäuden, Waldungen rc. umgeben, oder auf ihrer Oberfläche mit vielen beschattenden Bäumen dicht besetzt sind.

Starke Abhänge passen aus leicht begreiflichen, und Theil I. §. 35. umständlich angeführten Ursachen, nicht zum Küchengewächsbau. Die kostbare Gartenerde wird hier leicht durch Wassergüsse weggeschwemmt und durch Winde

verweht, welche letztere auch mit den Gewächsen zu freies Spiel haben. Durch eine terrassenartige Anlage (s. Theil I. §. 87.) können diese Nachtheile einigermaßen vermindert, nicht aber ganz gehoben werden. — Sanftere Abhänge sind zwar zum Küchengartenbau im Allgemeinen nicht unpassend; doch macht es einen großen Unterschied, nach welcher Himmelsgegend sie hingeneigt sind, wie sich aus §. 35. des ersten Theils ergiebt.

Die südliche Richtung oder Exposition ist für die meisten Küchengewächse die angemessenste, besonders für solche, die eine anhaltende Sonnenwärme bedürfen, um die gehörige Vollkommenheit zu erhalten. Fast alle Gewächse reifen hier früher, und ihre Früchte gerathen meistens auch vorzüglicher, und zur Erziehung der frühzeitigen Gemüse, ist keine andere Lage so vortheilhaft. Will man aber solche Küchengewächse bauen, die eine mehr kühle und schattige Lage wünschen, so kann man auch diese durch Anpflanzung von schattengebenden Obstbäumen ꝛc. befriedigen.

Die östliche Exposition eines Abhangs ist nächst der mittägigen im Allgemeinen die beste. Die meisten Küchengewächse liefern hier vollkommene und schmackhafte Früchte. — Auch frühzeitige Gewächse wachsen hier schnell empor, wenn sie nicht durch Spätfröste zerstört werden.

Die westlichen Abhänge sind den von Abend herkommenden, oft mit Regengüssen begleiteten Stürmen und Winden sehr ausgesetzt, wodurch es geschieht, daß die Küchengewächse leicht beschädigt werden, und durch übermäßige Nässe leiden, welches auch besonders der Erziehung frühzeitiger Gewächse hinderlich ist.

Die unpassendste Exposition ist die nördliche. Mangel an Sonne und kalte Luft halten hier die Vegetation außerordentlich zurück; daher hier viele Küchenpflanzen ihre Erzeugnisse gar nicht zur Reife bringen, oder nur von

schlechter Beschaffenheit liefern. Zärtliche Gewächse kommen unter diesen Umständen gar nicht fort; so wie auch an Erziehung von Frühgewächsen nicht zu denken ist.

§. 7.

Das Klima (oder die Beschaffenheit der Athmosphäre) begünstigt, wenn es warm und fruchtbar ist, das Wachsthum außerordentlich; wogegen ein regenhafter und kalter Himmelsstrich vielen Küchengewächsen, die meistens aus wärmern Ländern abstammen, gar nicht zusagt (s. Th. I. §. 37.). Daher der Gemüsebau in Gebirgsgegenden unsers Vaterlandes meistens auf einer sehr niedern Stufe der Vollkommenheit steht.

§. 8.

Für einen Küchengarten ist die Nähe eines Wassers zum Begießen zwar sehr erwünscht; allein den Wasserfluthen darf er nicht ausgesetzt seyn, die nicht nur den Küchengewächsen den Untergang bringen, sondern auch die gute Gartenerde wegschwemmen.

Endlich ist es ein großer Vortheil, wenn der Küchengarten in der Nähe der Wohnung seines Besitzers liegt, damit die mannigfaltigen größern und kleineren Gartenarbeiten und Geschäfte, zur passenden Zeit, wovon oft gar viel abhängt, vorgenommen, und die Arbeiter in der gehörigen Aufsicht gehalten werden können. — Ueberdies ist auch ein von der Wohnung entfernter Garten den Diebereien und boshaften Zerstörungen mehr ausgesetzt.

Die Abtheilung des Küchengartens.

§. 9.

Sie muß so getroffen werden, wie sie für die Kultur am zweckmäßigsten ist, und zugleich durch Regelmäßigkeit und Schönheit dem Auge gefallen. Gut läßt sich dieses bewirken, wenn die Fläche des Gartens ein regelmäßiges Viereck bildet.

Einen Garten von mäßiger Größe theilt man gern in 4 Hauptquartiere ein, welche von einander durch zwei sich recht winklicht durchschneidende Hauptwege abgesondert sind *). Rings um den Garten führt man, an allen Seiten hin, ebenfalls Wege, jedoch so, daß zwischen ihnen und den Umfassungswänden des Gartens noch ein 2 bis 3 Fuß breiter Strich Land bleibt, um hier besonders an der Mittagsseite frühzeitige oder solche Gewächse zu zeugen, die viel Wärme zu ihrem Gedeihen und zur Reifung erfodern, z. B. viele Sämereien.

Um nicht zu viel Raum ungenutzt zu verlieren, braucht man bei bloßen Küchengärten die Wege nicht breiter als 4 Fuß zu machen. Diese Breite ist hinreichend, um die Gartenarbeiten besonders das Hereinschaffen des Mists und das Herausbringen der Gartenfrüchte bequem zu verrichten. Sollen die Gemüsegärten zugleich als Lustgärten benutzt werden, so giebt man den Hauptwegen gern eine Breite von 6 bis 8 Fuß und drüber. — Bei Nebenwegen ist eine Breite von 2 bis 3 Fuß hinreichend.

Eine erwünschte Trockenheit verschafft man den Gartenwegen am besten, indem man sie mit einer Kies- oder Schlackenschicht bedeckt, und darüber feinen Sand ausbreitet; auch den Ablauf des Regenwassers durch mäßige Erhöhung der Mitte und Abdachung an den Seiten zu befördern sucht. So zubereitete Wege werden auch nicht leicht stark vom Unkraute verunreinigt.

§. 10.

Will man in einen Küchengarten zugleich Obstbäume und Blumen ziehen, so umgiebt man die zur Kultur der

*) Bei großen Gärten macht man 6, 8 und mehrere Quartiere, in welchen Fall auch eine verhältnißmäßige größere Zahl von Hauptwegen erforderlich ist. Die großen Hauptquartiere theilt man durch Nebenwege, die in die Hauptwege hineinlaufen, in mehrere Abtheilungen.

Küchengewächse bestimmten Hauptquartiere mit Rabatten, welche gemeiniglich 2 bis 3 Fuß breit und etwas höher als die daran stoßenden Wege angelegt werden. Damit letztere durch die von den Rabatten herabfallende Erde nicht so leicht verunreinigt werden, und auch zur Zierde giebt man denselben an der Seite der Wege eine Einfassung entweder von Bretern oder Latten, die in gewissen Entfernungen an kurze eingeschlagene Pfähle befestigt werden, oder von gebrannten Ziegelsteinen und platten Feldsteinen, welche auf die hohe Kante gesetzt und zur gehörigen Befestigung mehrere Zoll tief in den Erdboden eingesenkt werden; oder endlich, was am häufigsten geschieht, man faßt die Rabatten mit verschiedenen Gewächsen ein, wozu man am besten perennirende und zwar solche wählt, die nicht zu stark um sich wuchern, und ein gutes Ansehen haben, oder auch zugleich einigen Nutzen abwerfen. Die gemeinsten Einfassungspflanzen sind: der Buchsbaum (dem mit Unrecht eine starke Aussaugung des Bodens zugeschrieben wird), die officinelle Salbei, der Jsop, der Thymian, die Melisse, der Schnittlauch, die Erdbeeren. Auch verschiedene Kleearten, z. B. Luzerne und spanischer Klee, hat man zuweilen für diesen Zweck benutzt. Manche von diesen Gewächsen werden, des bessern Ansehens wegen, mit der Gartenscheere regelmäßig beschnitten.

Auf den Rabatten pflanzt man gemeiniglich außer Blumengewächsen, auch Johannis- und Stachelbeersträuche und verschiedene Obstbäume. Von letztern nimmt man am liebsten Zwergstämmchen, und pyramidenförmig geschnittene. Hochstämmige mit ausgebreiteten Kronen versehene Obstbäume taugen, (in großer Anzahl zumal) nicht gut in einen Küchengarten, weil sie zu viel Schatten verbreiten, und dadurch die Beete feucht und dumpfig machen. Eben dieser

Vorwurf trifft auch die auf Rabatten an Spalieren gezogenen Weinstöcke und andere Spalierbäume.

Da inzwischen die Rabatten für den Küchengewächsbau manche Nachtheile haben, besonders dadurch, daß sie demselben vielen Raum wegnehmen, daß sie die Gartenverrichtungen auf den Gemüsebeeten erschweren, daß die auf ihnen gezogenen Bäume und Sträucher den Küchengewächsen die Sonne und freie Luft entziehen, und daß die Pflanzeneinfassungen leicht eine Herberge für Unkräuter werden: so ist es am besten, wenn man in einem bloß zur Erziehung der Küchengewächse bestimmten Garten, gar keine Rabatten anbringt; sondern die Gemüsebeete und die zwischen ihnen befindlichen schmalen Wege unmittelbar an die Haupt- und Nebenwege anstoßen läßt. Dadurch erreicht man den Vortheil, daß man von den Hauptwegen aus, ohne Zeitverlust und Umschweife, sogleich an jede Stelle eines Gartenbeets gelangen, und die dort nöthigen Gartengeschäfte verrichten kann.

Von den Gartenbeeten.

§. 11.

Die oben gedachten zum Küchengewächsbau bestimmten Quartiere, sie mögen mit Rabatten umgeben seyn, oder nicht, werden nun in der Regel in Beete oder Felder abgetheilt, die durch schmale, 1 bis 1½ Fuß breite Wege von einander getrennt sind.

Diese Beete macht man gemeiniglich 2, 3 bis 4 Fuß breit. Bei einer größern Breite kann man die Beete von den Wegen aus nicht gut überreichen, und daher die darauf nöthigen Gartenarbeiten, z. B. Jäten, Abpflücken der Früchte rc. nicht bequem vornehmen, welches doch eine Hauptabsicht bei der Anlegung dieser Zwischenwege ist; wie-

wohl sie auch noch den Vortheil gewähren, daß die auf den Beeten wachsenden Pflanzen durch sie mehr Luft und Sonne genießen *).

Nach Maaßgabe der verschiedenen Beschaffenheit des Gartenlandes, der eigenthümlichen Natur der Küchengewächse und der besonderen bei ihrer Kultur zu erreichenden Absicht, müssen aber die Gartenbeete, in Rücksicht des Bodens (oder der Erdmischung), der Lage und Gestalt, zweckmäßig gewählt und eingerichtet werden.

§. 12.

Was die Gestalt und Richtung betrifft, so sind die Gartenbeete entweder horizontal oder abhängig.

Die horizontalen Gartenbeete, deren Oberfläche eine horizontale Ebene bildet, sind wieder von verschiedener Art, je nachdem ihre Oberfläche mit der sie umgebenden Oberfläche des übrigen Gartenlandes in gleicher Ebene, oder höher oder tiefer liegt. — Die ersteren sind die gemeinüblichsten und im Allgemeinen die anwendbarsten, jedoch leisten auch die beiden letztern Arten von horizontalen Beeten die erhabenen und vertieften, in einzelnen besondern Fällen, große Vortheile. Bei den erhabenen Beeten ist die horizontale Oberfläche gemeiniglich ½ bis 1 Fuß über den benachbarten Gartenboden erhaben. Sie gewähren den Nutzen, daß die Pflanzen auf ihnen einen trockneren Standort genießen, daher sie auf einen zu schweren, zu feuchten und nassen Boden, und für Pflanzen

*) Manche Gartenbesitzer unterlassen die Beeteintheilung, weil sie meinen, durch die Wege zu viel Raum ungenutzt zu verlieren. Allein dieser Verlust wird durch das bessere Wachsthum der an den Wegen stehenden Pflanzen wohl hinreichend ersetzt. — Auf Gartenäckern, wo man große Flächen mit einer Küchenpflanze bestellt, würde freilich die Beeteintheilung zu umständlich seyn; allein da, wo man sie unterläßt, wird bei den Gartenverrichtungen auf dem Lande gar manche Pflanze zertreten und beschädigt.

welche Trockenheit lieben, sehr zweckmäßig sind. Zur glücklichen Durchwinterung von Pflanzen, die durch Nässe im Herbst und Winter leicht verfaulen, oder durch Fröste, die in nassen Boden immer viel zerstörender auf die Gewächse wirken, zu Grunde gehen (z. B. Artischocken), sind solche erhöhte Gartenbeete gleichfalls sehr passend.

Die vertieften Gartenbeete entstehen, indem man entweder die Erde eines Beets bis auf eine gewisse Tiefe ¼ bis ½ Fuß oder auch nach Umständen noch tiefer ausgräbt, oder um eben so viel das um das Beet befindliche Gartenland erhöht. Diese vertieften Beete können in einen zu leichten sandigen, wenig wasserhaltende Kraft besitzenden Boden, bei der Kultur gewisser Pflanzen, besonders derjenigen, die einen etwas feuchten Standort lieben, ersprießliche Dienste leisten, indem die Feuchtigkeit von dem umgebenden höher liegenden Gartenlande sich nach den tiefer liegenden Erdreich jener Beete hinsenkt, daher selbiges nicht so leicht austrocknen kann *).

Solcher vertieften Gartenbeete kann man sich auch bedienen bei Anlegung der Spargelbeete aus Saamen und zu Erziehung von Frühgewächsen in lockern Erdreich. Wenn die für letztere bestimmten vertieften Beete an der Mittagsseite angelegt werden, so koncentrirt sich die Sonne in der Vertiefung, und die darin stehenden Pflanzen sind gegen rauhe Lüfte durch das benachbarte höhere Land besser geschützt, auch kann man sie bei einfallender strenger Kälte leicht durch zweckmäßige Bedeckung gegen Frost sichern, wenn man quer über die Vertiefung Breter oder Latten legt, die mit Stroh oder Strohmatten überdeckt werden.

*) In thoniges Erdreich passen diese tiefen Beete freilich nicht. Denn da der Thon das Wasser zu fest anhält, und wenn er sich vollgesogen hat, ihm den Durchgang ungern verstattet, so würden die Pflanzen leicht hier ersaufen, und verschlemmen.

Diese vertieften Beete können, [illegible] auch eine muldenförmige Oberfläche bekö[illegible] viel Sonne zu ih[illegible] Erfolge, als durch sie, erhält man auch [illegible]t viel und den die Pflanzen in tiefe Furchen einsetzt. [illegible] Tages (den

Die abhängigen Gartenbeete sind [illegible] einige verschiedener Art. Sie haben ihren Abhang nämli[illegible] Son[illegible] nach einer Seite oder nach zwei entgegengesetzten Se[illegible] hin. Letztere heißen auch gewölbte Beete.

Die ersteren werden gewöhnlich so eingerichtet, daß sie ihren Abhang nach Mittag hin erhalten, indem man sich solcher Beete gemeiniglich für Erziehung der Früherbsen und anderer frühzeitigen Gartengewächse bedient. Man legt sie für diesen Zweck gemeiniglich im Herbst und zwar folgendermaßen an. Es wird nämlich an einer gegen Mittag liegenden Wand oder Bleiche die Erde 2 oder mehrere Füß hoch und so aufgeworfen und geordnet, daß ein regelmäßig abhängiges Beet von 5, 6 und mehr Fuß Breite längst der Mauer entstehet, auf welches die Saamen oder Pflanzen der Frühgewächse gelegt oder gepflanzt werden, die dann vorzüglich schnell empor wachsen, weil nicht nur bei der abhängigen Richtung die Sonne unmittelbar auf die Erde und Pflanzen kräftiger wirken kann, sondern ihre Strahlen auch noch überdies von der hinter dem Beete befindlichen Wand auf selbiges zurück geworfen werden.

Hat der Garten an der Mittagsseite keine Wand oder Mauer, so kann man einigermaßen sich dadurch helfen, daß man an ihrer Stelle vor einigen eingeschlagenen Pfählen Breter annagelt, so, daß eine niedrige, etwa 3 Fuß hohe Wand entsteht, vor welcher dann das abhängige Beet auf die vorherbeschriebene Weise aufgeworfen wird. Manche lassen auch jene breterne Wand weg, und werfen das abhängige Beet auf, ohne der Erde im Rücken desselben eine Befestigung zu geben, wo dann das Beet außer dem sanf-

welche Trockenheit lie... ...n, schrofferen nördlichen er-
lichen Durchwinter... ...pflanzt wird. — Solche
Herbst und Wi... ...zu nassem Lande von Nu-

in nassen B...
wirken, ...sind gemeiniglich nur 2
erhöh... ...und drüber hoch, haben
...dadurch entstanden, daß
...zur Erhöhung und Bil-
...den die Pflanzen auf den
... Beete gesetzt, so genießen sie im
nassen Boden die Vortheile eines trockneren Standortes, bei einer flachen Gartenkrume die eines tiefen Bodens. Wenn die gute Erde eines Gartens nicht viel über 1 oder 1½ Fuß tief ist, und darunter eine schlechte todte Erdschicht liegt, so würde man auf den Anbau von Wurzelgewächsen Verzicht thun müssen, der aber recht gut ausführbar wird, wenn man durch Anlegung von solchen gewölbten Beeten die Erde um ½ oder gar 1 Fuß erhöhet. Durch die Furchen geht zwar einiges Land für die Pflanzenkultur verloren; dieser Schade wird aber durch das bessere Gedeihen und die stärkere Ausbreitung der auf die gewölbten Beete gesetzten Gewächse wieder vergütet. Wenn diese gewölbten Beete breit sind, und man nicht nur den Rücken derselben, sondern auch die Abhänge mit Pflanzen besetzt, so müssen die Beete der Länge nach von Mitternacht nach Mittag hin laufen. Auf diese Art genießen beide Abhänge die Sonne in gleicherem Maaße, welches nicht der Fall ist, wenn die Beete von Osten nach Westen gerichtet sind. Hier erhält nur der nach Mittag gekehrte Abhang des Beets die volle Sonne, der nördliche bekömmt sie nur sparsam. Eine Folge davon, daß die auf letztern befindlichen Pflanzen langsamer wachsen und später reifen.

§. 13.

Da nicht alle Küchengewächse gleich viel Sonne zu ihrem Gedeihen verlangen, indem manche recht viel und den ganzen Tag über; andere nur die Hälfte des Tages (den Vormittag oder Nachmittag); noch andere nur einige Stunden des Tages, oder unmittelbar gar nicht, des Sonnenlichts bedürfen: so müssen in dieser Hinsicht, in einem gut angelegten Garten, Beete verschiedener Art, welche die volle Sonne, andere die nur die halbe Sonne genießen, und schattige, der Sonne nur wenig ausgesetzte Beete vorhanden seyn oder eingerichtet werden.

Das unmittelbar hinter den gegen Osten, Westen und Süden vorstehenden Umfassungswänden des Gartens befindliche Land bietet zur Anlegung von Beeten mit halber Sonne und zu schattigen Parthien gute Gelegenheit dar. Auch kann man durch Anpflanzung von Bäumen und Fruchthecken leicht an jeder Stelle des Gartens so viel Schatten erhalten, als man wünscht. — Eine bei manchen Vorfällen im Gartenbau nöthig werdende periodische Beschattung eines Beets kann durch vorgesetzte Rohrwände oder Breter erhalten werden, deren man sich auch zum Schutz gegen nachtheilige Winde bedienen kann.

§. 14.

Die größte Anzahl der Küchengewächse findet zwar in einem gewöhnlichen guten Gartenboden, ihr passendes Erdreich, inzwischen giebt es doch viele, die eine besondere Mischung der Erdarten zu gutem Gedeihen verlangen. So z. B. wollen einige (wie z. B. die Märkische Rübe,) durchaus einen sehr stark sandigen Boden; andere einen schweren thonigen. Einige gelangen zu keinem ordentlichen Wachsthum, wenn sie keinen Kalk in ihrem Standorte vorfinden. Nicht wenige fordern einen außerordentlich stark mit Humus oder Dünger geschwängerten Boden, mehrere

wollen ein trocknes; andere ein feuchtes Erdreich; wenige einen nassen Standort.

Es ist daher gut, wenn ein Garten so verschieden beschaffenes Erdreich, wie es die verschiedene Natur der mannigfaltigen Küchengewächse heischt, in seinem Bezirke besitzt. Da dieses aber nicht häufig der Fall seyn wird; so muß man durch Kunst nachhelfen. Dies ist sehr gut möglich, wenn der Küchengewächsbau nur im Kleinen, und zum eigenen Bedürfniß betrieben wird, denn da kann man sich leicht durch eine Anzahl Ladungen von Sand oder von thonigem Erdreich ein Beet mit sandigen oder schweren Boden herstellen. Bewässerung und Begießen muß den Mangel an natürlicher Feuchtigkeit, und Dünger den zu geringen Humusgehalt des Bodens ersetzen und vermehren. Da Mistbeete auch zu den besondern Arten von Gartenbeeten gehören, so findet die Beschreibung ihrer Anlage und Wartung hier eine passende Stelle.

Von Mistbeeten *) und Treibbeeten.

§. 15.

Es sind dieses künstlich eingerichtete Beete, wo man die bei der Zersetzung des Pferdemistes, der Lohe, und anderer Substanzen sich entbindende Wärme einschließt und benutzt, um entweder ausländische Pflanzen, die wegen unserm rauhen Klima oder der Kürze unserer Sommer im freien Lande nicht die gehörige Vollkommenheit erlangen, zu erziehen, oder frühzeitige Gemüse und Pflanzen zu treiben.

*) Manche schreiben statt Mistbeet Mistbette (wie z. B. auch Reichart thut). Ich glaube aber hier mit Recht, beide Benennungen nicht als gleichbedeutend, sondern verschiedene Begriffe bezeichnend, anzunehmen, indem ich unter Mistbette die Mistschicht verstehe, die in das Mist- oder Treibbeet hineingebracht wird, unter Mistbeeten aber, die ganze zum Treiben der Gewächse angelegte Vorrichtung.

Diese Mist- und Treibebeete werden nach den verschiedenen Zwecken und Bedürfnissen auf sehr verschiedene Art eingerichtet. Man hat freie, eingefaßte, verschlossene, der Erde gleiche, eingesenkte und über die Erde erhabene; kalte, temperirte und warme Mist- und Treibebeete.

Indem hier die von Reichart gegebene Anleitung zur Anlegung der Mistbeete zu Grunde gelegt wird, sollen zugleich andere vortheilhafte und neuere Einrichtungen bemerkt und nachgetragen werden.

Man wählt zu den Mistbeeten einen trocknen Ort *) im Garten, welcher den ganzen Tag die Sonne genießt, und gegen die rauhen Winde von Mitternacht her durch eine Mauer, ein Gebäude, oder durch Bäume hinreichend geschützt ist. Hier macht man einen Graben 3 bis 4 Fuß tief, und 5 bis 6 Fuß breit, (eine größere Breite hat in mancherlei Rücksicht große Unbequemlichkeiten). Die Länge hängt von der Willkühr und dem Bedürfniß eines jeden ab. Nunmehr schlägt man, wenn man ein Mistbeet mit feststehenden Kasten einrichten will, starke Pfahle (am besten, der Dauer wegen, von Eichenholz), an jede Ecke einen und nach Verhältniß der Länge des Beets, 1, 2, 3, in die Mitte nach der Gartenschnur ein. An diese Pfähle werden die Breter (am liebsten eichene) vom Grunde an neben und übereinander angenagelt, und damit die Grube an den 4 Seiten ausgefüttert, und zwar so, daß solche an der Mittagsseite etwa einen Schuh hoch über der Erde des Gartengrundes zu stehen kommen, wogegen die Seite nach Mitternacht zu, um den Wiederschein der Sonne zu verstärken, 2 Fuß hoch gemacht werden muß.

*) Ein nasser Grund taugt am wenigsten zur Anlegung von Mistbeeten, weil die Feuchtigkeit von unten, die Wärme aus dem Mistbette ableitet, wodurch das Mistbeet zu schnell erkaltet.

Manche lassen die Gruben auch ausmauern, welches aber unvortheilhaft ist, indem die Steine die Wärme des Mistes zu stark ableiten, die dagegen vom Holze als einem schlechten Wärmeableiter besser zusammengehalten wird. Hat man Maulwürfe zu fürchten, so muß auch der Boden der Grube mit Bretern belegt werden *). Wenn alles so gehörig vorbereitet ist, kann mit dem Anfange des Februars **), oder auch 14 Tage später, zur Zubereitung des Mistbeets geschritten werden. Man nimmt ganz frischen Pferdemist (oder auch Eselsmist), so wie er erst aus den Ställen kömmt, und wirft ihn in die Mistbeetgrube, so daß sie eben voll wird. Wenn er ein paar Tage gelegen hat, und man bemerkt, daß er sich erwärmt und etwas raucht, so muß er ordentlich in dem Mistbeete ausgetheilt und zusammengetreten, und hernach noch mehr von denselben darauf gebracht werden, bis das Beet so weit voll ist, daß daran nur noch ein Fuß fehlt ***). Ist der Mist sehr trocken,

*) Welche Vorrichtung auch gegen Regenwürmer nützliche Dienste leistet. Andere aber belegen für diesen Zweck den Boden der Grube oder des Beets mit einer geflochtenen Horde oder mit Reißigholz, über welches eine Lage Stroh, und über letzteres wieder der Mist zu liegen kömmt.

**) Man kann dieses auch schon im December und Januar thun, wenn günstige Witterung zu erwarten, und der Frost nicht tief in die Erde gedrungen ist, welches durch schickliche Bedeckung des Mistbeets oft verhütet werden kann. Man nennt diese Mistbeete, wegen der Ungewißheit des Erfolgs, verlorne Mistbeete.

***) Die erforderliche Menge des Mists, oder die Höhe der Mistschicht (des Mistbettes) läßt sich eigentlich im Allgemeinen nicht bestimmt angeben. Sie hängt von der Jahreszeit, von den auf dem Mistbeete zu ziehenden Gewächsen, und von dem Grund und Boden, worauf es steht, ab. Frühe im Jenner und Feber angelegte Beete bedürfen eine 5 wenigstens 4 Fuß hohe Lage von Mist; dagegen die späten im April gemachten, mit einer kaum halb so hohen Mistlage zureichend versorgt sind. Melonenbeete erfodern mehr Mist, als andere, auf denen bloß

so kann er mittelst der Gießkanne in etwas mit Wasser (am besten mit warmen) besprengt werden. Zu naß darf der Mist aber nicht seyn, sonst erhitzt er sich nicht gehörig. Zuletzt wird nun noch über dem Miste eine Schicht von guter durchgesiebter Erde 9 bis 12 Zoll hoch ausgebreitet. Manche bringen die Erde erst dann über den Mist, wenn dieser den höchsten Grad der Wärme erreicht hat.

Diese Erde darf weder zu mager, noch zu fett seyn. Im ersteren Falle wachsen die zu treibenden Gewächse zu schlecht und langsam; im letzteren faulen viele leicht und verderben. Man nimmt dazu gemeiniglich Erde aus Gräben und Teichen, Schlammerde, Holz- oder Lauberde, oder endlich, welches am vortheilhaftesten scheint, das Erdreich eines guten lockern Wiesenbodens, so wie es unter dem Rasen liegt, oder durch die Maulwürfe ausgeworfen wird. Auch die aus der Tiefe des Gartenlandes hervor gegrabene, und daher keinen frischen und reichlichen Dünger enthaltende Erde ist zu Mistbeeten tauglich. — Die für das Mistbeet bestimmte Erde muß aber ein, oder mehrere Jahre vorher der Luft ausgesetzt und fleißig umgestochen, alsdann durch ein Drathsieb geworfen und trocken unter ein Dach gebracht

junge Pflanzen zum Versetzen ins Land gezogen werden sollen, welche letzteren, zumal in warmen Gegenden, oft kaum 1 Schuh hoch Mist nöthig haben. — In trocknen warmen Boden richtet man mit einer 2 Fuß hohen Mistschicht oft mehr aus, als mit einer 5 Fuß hohen in einem naßkalten Erdreich. — Mistbeete, die auf Hervorbringung eines starken Grads von Wärme berechnet sind (z. B. die zu Melonen) heißen warme, diejenigen, bei welchen ein mäßiger Wärmegrad beabsichtigt wird, heißen temperirte (z. B. die zu Erziehung vieler Frühgemüse); endlich nennt man kalte Mistbeete solche, die nur einen ganz niedrigen Grad der Wärme hervorbringen, und wenig auch wohl gar keinen Mist erhalten (z. B. diejenigen, die zu Erziehung der zum Versetzen ins Land bestimmten Pflanzen, oder für gewisse Frühgewächse angelegt werden).

werden, damit sie nicht einfriere und zur gehörigen Zeit ins Mistbeet gelegt werden könne. Erde, welche schon einmal zu Mistbeeten gebraucht worden, darf man in der Regel zum zweitenmal, nicht wieder dazu verwenden.

§. 16.

Um aber die Wärme des Mistbeets gehöriger Maaßen zusammen halten zu können, muß selbiges von oben bedeckt werden, welches auf verschiedene Art geschehen kann, nämlich durch genau passende Breter, hölzerne Laden, durch Stroh- oder Rohrdecken, durch glaserne oder papierne Fenster.

Die Strohdecken werden folgendergestalt gemacht: Man verfertigt von 4 Stück Latten einen viereckigen Rahmen, der genau auf die obere Kante der Wände des Mistbeets paßt, legt über denselben langes Roggenstroh, dessen Aehren vorher abgehackt worden, eine handhoch auf, und befestigt es dadurch, daß man über das Stroh der Länge nach zwei andere Latten legt, und sie an den langen Latten des Rahmens fest annagelt. Eine andere noch bessere Art, diese Strohdecken zu verfertigen, ist folgende: Man nimmt gleichfalls langes, durchs Abhacken von Aehren befreites Roggenstroh, und umwindet eine Handvoll um die andere mit starken Bindfaden, den man fest zusammenbindet, welches an beiden Enden, wie auch in der Mitte geschehen muß. (Auf ähnliche Art können auch Rohrdecken verfertigt werden.) Diese Decken kann man leicht auf und zuwickeln und sie machen daher im Garten kein so großes Gesperre, als die vorhin beschriebenen. —

Zu Erziehung der meisten frühzeitigen Küchengewächse auf Mistbeeten ist eine Bedeckung derselben mit Stroh und Rohrdecken oder Laden zureichend, und auch vortheilhafter. Denn es ist gewiß, daß die Pflanzen so viel besser, derber und dauerhafter werden, als diejenigen, welche unter Fen-

stern gezogen werden. Jedoch wenn sehr kalte Witterung einfällt, sind die Laden, Breter und Decken nicht hinreichend, sondern es muß zu mehrerem Schutze gegen die Kälte, über diese noch Stroh oder Geniste, Blätter rc. hergeworfen werden.

Wer aber gesonnen ist, frühzeitige Gurken, Melonen, und Blumenkohlköpfe zu ziehen, muß nothwendig seine Beete mit Fenstern bedecken. Diese können $3\frac{1}{2}$ Fuß breit seyn, ihre Länge richtet sich nach der Breite des Mistbeets. Sie müssen dauerhafte, genau schließende Rahmen und dickes Fensterglas erhalten. Bei beträchtlicher Kälte, besonders des Nachts, legt man über die Fenster noch Laden oder Strohdecken her *).

Da die gläsernen Fenster ziemlich kostspielig sind, so bedient man sich an ihrer Stelle hie und da der papierenen. Man verfertigt sie, indem man über den hölzernen Rahmen Papier ausspannt und dieses mit Oel tränkt, damit sie durch Nässe nicht beschädigt werden. — Sie lassen zwar auch das wärmende Sonnenlicht einigermaßen hindurch, jedoch in weit geringerem Grade als die gläsernen Fenster.

Der senkrechte Abstand der Fenster und anderer Bedeckungen von der Oberfläche der im Mistbeet befindlichen

*) Die beste Art, die Mistbeetfenster einzurichten, ist, wenn man sie in einen hölzernen Rahmen folgendermaßen einkittet. Man macht in den Rahmen der Länge nach herunter Leisten, etwa 1 Fuß weit von einander, welche eben so wie die Rahmen ausgefalzt werden, so daß grade eine Glasscheibe darin liegen kann, zwischen diesen Leisten werden die Glasscheiben von unten herauf so eingelegt, daß die folgenden nach oben herauf immer $\frac{1}{2}$ Zoll breit, über die untern treten, ohngefähr so, wie die Ziegel auf dem Dache. — Wenn das Glas fest aneinander schließt, so braucht nichts dazwischen gemacht zu werden, außerdem wird ein wenig fetter Fensterkitt dazwischen gestrichen. Diese Fenster lassen das Regenwasser besser, als die mit Blei gefaßten, ablaufen.

werden, damit sie nicht einfriere und zur gehörigen Zeit ins Mistbeet gelegt werden könne. Erde, welche schon einmal zu Mistbeeten gebraucht worden, darf man in der Regel zum zweitenmal, nicht wieder dazu verwenden.

§. 16.

Um aber die Wärme des Mistbeets gehöriger Maaßen zusammen halten zu können, muß selbiges von oben bedeckt werden, welches auf verschiedene Art geschehen kann, nämlich durch genau passende Breter, hölzerne Laden, durch Stroh- oder Rohrdecken, durch glaserne oder papierne Fenster.

Die Strohdecken werden folgendergestalt gemacht: Man verfertigt von 4 Stück Latten einen viereckigen Rahmen, der genau auf die obere Kante der Wände des Mistbeets paßt, legt über denselben langes Roggenstroh, dessen Aehren vorher abgehackt worden, eine handhoch auf, und befestigt es dadurch, daß man über das Stroh der Länge nach zwei andere Latten legt, und sie an den langen Latten des Rahmens fest annagelt. Eine andere noch bessere Art, diese Strohdecken zu verfertigen, ist folgende: Man nimmt gleichfalls langes, durchs Abhacken von Aehren befreites Roggenstroh, und umwindet eine Handvoll um die andere mit starken Bindfaden, den man fest zusammenbindet, welches an beiden Enden, wie auch in der Mitte geschehen muß. (Auf ähnliche Art können auch Rohrdecken verfertigt werden.) Diese Decken kann man leicht auf und zuwickeln und sie machen daher im Garten kein so großes Gesperre, als die vorhin beschriebenen. —

Zu Erziehung der meisten frühzeitigen Küchengewächse auf Mistbeeten ist eine Bedeckung derselben mit Stroh und Rohrdecken oder Laden zureichend, und auch vortheilhafter. Denn es ist gewiß, daß die Pflanzen so viel besser, derber und dauerhafter werden, als diejenigen, welche unter Fen-

stern gezogen werden. Jedoch wenn sehr kalte Witterung einfällt, sind die Laden, Breter und Decken nicht hinreichend, sondern es muß zu mehrerem Schutze gegen die Kälte, über diese noch Stroh oder Geniste, Blätter rc. hergeworfen werden.

Wer aber gesonnen ist, frühzeitige Gurken, Melonen, und Blumenkohlköpfe zu ziehen, muß nothwendig seine Beete mit Fenstern bedecken. Diese können $3\frac{1}{2}$ Fuß breit seyn, ihre Länge richtet sich nach der Breite des Mistbeets. Sie müssen dauerhafte, genau schließende Rahmen und dickes Fensterglas erhalten. Bei beträchtlicher Kälte, besonders des Nachts, legt man über die Fenster noch Laden oder Strohdecken her *).

Da die gläsernen Fenster ziemlich kostspielig sind, so bedient man sich an ihrer Stelle hie und da der papiernen. Man verfertigt sie, indem man über den hölzernen Rahmen Papier ausspannt und dieses mit Oel tränkt, damit sie durch Nässe nicht beschädigt werden. — Sie lassen zwar auch das wärmende Sonnenlicht einigermaßen hindurch, jedoch in weit geringerem Grade als die gläsernen Fenster.

Der senkrechte Abstand der Fenster und anderer Bedeckungen von der Oberfläche der im Mistbeet befindlichen

*) Die beste Art, die Mistbeetfenster einzurichten, ist, wenn man sie in einen hölzernen Rahmen folgendermaßen einkittet. Man macht in den Rahmen der Länge nach herunter Leisten, etwa 1 Fuß weit von einander, welche eben so wie die Rahmen ausgefalzt werden, so daß grade eine Glasscheibe darin liegen kann, zwischen diesen Leisten werden die Glasscheiben von unten herauf so eingelegt, daß die folgenden nach oben herauf immer $\frac{1}{2}$ Zoll breit, über die untern treten, ohngefähr so, wie die Ziegel auf dem Dache. — Wenn das Glas fest aneinander schließt, so braucht nichts dazwischen gemacht zu werden, außerdem wird ein wenig fetter Fensterkitt dazwischen gestrichen. Diese Fenster lassen das Regenwasser besser, als die mit Blei gefaßten, ablaufen.

Erde muß so viel betragen, daß die zu erziehenden Gewächse hinlänglichen Raum zu ihrem Wachsthum erhalten. — Bei Salat, Radieschen rc. braucht er nur geringe zu seyn. Bei Früherbsen, Bohnen und Gurken muß er aber wenigstens 1 Fuß betragen.

§. 17.

Da die Wärme in einem Mistbeete gemeiniglich nicht länger als 6 bis 8 Wochen anhält; dieser Zeitraum aber zum gehörigen Treiben mancher Gewächse, besonders der Melonen, und frühzeitigen Gurken nicht hinreicht, so muß man die Pflanzen entweder auf ein zweites frisch zubereitetes Mistbeet versetzen, oder dem erkalteten Mistbeete, worauf sie stehen, durch frischen Pferdemist von neuem Wärme mittheilen. Man nennt diese Operation das Nachheizen der Mistbeete. Für diesen Zweck kann den jetzt beschriebenen Mistbeeten folgende Einrichtung gegeben werden. Man muß nämlich erstlich die Grube einen Fuß tiefer, als vorhin für die nicht nachzuheitzenden Mistbeete angegeben wurde, ausgraben, und in derselben rund herum 3 Schuh hoch vom Boden einen Absatz machen. So weit wird hierauf die Grube mit zusammenzutretenden Mist angefüllt. Dann legt man auf den Absatz ein eisernes oder hölzernes Gitterwerk, dessen Oeffnungen wenigstens 1 halben Schuh betragen müssen, und tritt über demselben abermals eine Fuß hohe Lage Mist ein, über welche zuletzt noch 10 bis 12 Zoll hohe Erde aufgebracht wird. An den Enden des Mistbeets müssen Thürchen oder Laden befindlich seyn, welche man, wenn der Mist seine Wärme verloren, hinwegnimmt, damit der erkaltete Mist unter dem Gatter hervorgezogen und dessen Stelle durch frischen ersetzt werden kann, ohne daß die Erde des Beets mit den darauf bestellten Gewächsen beunruhigt wird. — Durch dieses Nachheitzen erhalten die Gurken und Melonen neues Leben.

Eine andere Art, jenen Mistbeeten neue Wärme zu geben, ist leichter, weniger mühsam und mehr gebräuchlich. Man füttert nämlich das Mistbeet, so weit es in der Erde steht, nicht mit Bretern aus, sondern umgiebt es nur, so weit es über der Gartenoberfläche hervorsteht, mit einem breternen, an die eingeschlagenen Pfähle angenagelten Rahmen. Merkt man nun, daß der Mist seine Wärme verloren; so gräbt man 2½ Fuß breit und so tief, als das Mistbeet steht, um dasselbe herum die Erde heraus, und thut frischen Pferdemist hinein, welcher eben so, wie vorher das Mistbette eingetreten werden muß. Auf diese Art kann man dem Mistbeete seine verlorne Wärme zu wiederholten malen erneuern. — Der um das Mistbeet gelegte Mist kann besonders an der Mittagsseite mit Erde bedeckt und mit Wintersalat, Blumenkohl, Kohlrabi und Selleriesaamen bestellt werden, welche darauf frühzeitig hervorwachsen.

§. 18.

Von den jetzt beschriebenen feststehenden haben die Mistbeete mit beweglichen Kasten manche Vorzüge.

Die Mistlage oder das Mistbette wird hier nämlich entweder in einer einen oder ein paar Fuß tief gemachten Grube angebracht, oder auch auf ebener Erde hoch genug ausgebreitet, und im letztern Falle gemeiniglich mit einer breternen Einfassung umgeben. Nachdem der Mist gut zusammengetreten worden, wird der breterne Mistbeetkasten aufgesetzt. — Das Mistbette muß einen größern Flächenraum einnehmen, als letzterer, so, daß es ½ bis 1 Fuß weit rund um den Kasten hervorsteht, dessen Wände hierauf zur bessern Zusammenhaltung der Wärme, noch mit Mist umlegt werden. — Zuletzt wird in den Kasten, über den Mist 10 bis 12 Zoll hoch Erde geschafft.

Solche Beete können leicht nachgeheitzt werden, indem man den erkalteten Mist hinwegnimmt und frischen Mist um sie herum schlägt. Will man Pflanzen erziehen, die wenig Wärme bedürfen, so kann man die Unterlage von Mist weglassen, den Kasten auf die bloße, vorher aufgelockerte Erde stellen, und nur rund um den Kasten Mist genug legen, damit die Kälte nicht in die Erde dringe.

Man hat auch freie Mistbeete, wo der Mist ganz frei auf einander gepackt und dann ohne alle Einfassung mit Erde bedeckt wird, die aber freilich zu Erziehung, ganz frühher Gewächse nicht gut taugen, da man sie aus Mangel des Mistbeetkastens nicht gut bedecken und gegen die Kälte schützen kann.

§. 19.

Was nun die Wartung der Mistbeete, besonders der bedeckten, anbetrifft, so ist dabei sehr viel zu beobachten.

Wenn die Mistbeete auf die beschriebene Art zubereitet worden; so fängt der Mist an sich stark zu erhitzen und Dämpfe auszustoßen. Wollte man die Beete in dieser Periode besäen oder bepflanzen, so würden die Pflanzen zuverlässig durch das Uebermaaß der Hitze zu Grunde gehen. Man muß also mit der Bestellung der Mistbeete so lange warten, bis sich die stärkste Hitze verloren hat, welches man daran erkennt, wenn man die Hand eine gute Zeit in der Erde halten kann, ohne eine sehr empfindliche Wärme zu spüren. Dieser Zeitpunkt tritt nach 7 — 10 Tagen ein *).

*) Durch Aufhebung der Fenster kann die Abkühlung beschleunigt werden, und noch mehr dadurch, wenn man zugleich, bei übermäßiger Hitze des Beets, mit einem Stabe Löcher durch die Erde des Beets bis auf den Mist sticht, durch welche der heiße Brodden des letztern abzieht. Dies ist auch oft nöthig, wenn in dem Mistbeete schon Pflanzen befindlich sind, und eine zu starke Erhitzung des Mists erfolgt.

Von den aufsteigenden Dünsten des Mistes ist die Erde feucht genug geworden, so daß der nun in dieselbe eingelegte Saamen bald zum Keimen gelangt. Gehen die jungen Pflanzen zu dicht auf, so müssen die überflüßigen ausgezogen werden, so daß die stehen bleibenden so viel Raum erhalten, als sie zu ihrem gedeihlichen Wachsthum bedürfen. Das Begießen derselben darf nur im Nothfall, wenn die Erde sehr trocken wird, und muß alsdann ganz mäßig durch Besprengen mit lauem Wasser geschehen.

Bei der Wartung der Mistbeetpflanzen müssen zwei Dinge besonders beobachtet werden: die gehörige Luftgebung und die Verwahrung derselben gegen die Kälte. — Letztere bewirkt man durch stärkere oder geringere Bedeckung des Mistbeets mit Fenstern, Laden, und Strohdecken, und durch Umgebung desselben mit Mist. Bei strengem Froste muß das Beet so wohl bei Tag als Nacht dicht bedeckt bleiben; bei gelinderer Witterung nur des Nachts. — Die Luftgebung ist nöthig, nicht nur damit die Dünste aus dem Mistbeet ziehen können, sondern auch weil die Pflanzen beim Mangel an frischer Luft zu geil wachsen und dann zum Theil (wie z. B. Erbsen und Bohnen) keine Früchte ansetzen, auch wohl gar verfaulen und verbrennen. Die Luftung geschieht durch das mehrere oder wenigere Emporheben der Fenster, vermittelst eines oben zwischen den Rahmen des Fensters und den Falz, worin er liegt, eingesteckten keilförmigen Holzes. Am mißlichsten steht es mit den Mistbeeten im Frühjahr bei lange anhaltender Kälte, wo man auf der einen Seite nicht gut den Pflanzen die ihnen so nöthige Luftung geben darf, weil sonst leicht der Frost in das Beet eindringen und Zerstörungen anrichten würde; auf der andern Seite wieder bei unterlassener Lüftung das Verbrennen und Verfaulen der Gewächse zu fürchten ist. Bei dieser bedrängten

Lage gewährt noch folgendes Mittel die beste Aushülfe: daß man nämlich die Fenster zwar etwas weniges lüftet; aber vor die gegebene Oeffnung eine Strohmatte legt, damit nicht ein zu starker Luftstrom unmittelbar in das Beet eindringe. Ueberhaupt darf auch die Luftung nicht an der Seite, wo ein kalter Wind herkömmt, gegeben werden.

Je näher aber die warme Witterung heranrückt, desto mehr muß man durch fleißiges Luftgeben die Mistbeetpflanzen an die freie Luft allmählig zu gewöhnen suchen, bis man endlich, wenn keine Fröste mehr zu fürchten sind und warme Nächte eintreten, am Tage, zu Zeiten auch Nachts, die Fenster ganz öffnen kann.

Da die Einrichtung und Unterhaltung der Mistbeete eine kostspielige Sache ist, so muß man dieselben so gut wie möglich zu benutzen suchen, und kein pflanzenleeres Plätzchen lassen. Wenn man mehrererlei Arten von Pflanzen auf dem nämlichen Beete ziehen will, muß man aber solche auswählen, die nicht nur in Rücksicht des Raums, den sie einnehmen, einander nicht hinderlich sind; sondern auch den nämlichen Grad der Wärme und der Luftaussetzung rc. verlangen oder vertragen können. So schicken sich z. B. Melonen nicht unter Zwergbohnen; wohl aber zwischen Carotten, Radieschen und Salat.

Von Lohbeeten.

§. 21.

Diese kommen in den wesentlichen Stücken der Anlage mit den Mistbeeten überein, nur daß man statt des Mistes, sich dabei der von Lohgerbern zur Gerbung des Leders gebraucht wordenen Lohe bedient. Diese darf aber nicht alt und durch langes Liegen an der Luft schwarzbraun und unkräftig geworden, sondern muß erst kürzlich aus den Lohgruben gekommen seyn. Wenn diese Gerberlohe nach

8 bis 14 Tagen ihre überflüßige Feuchtigkeit verloren hat, wird sie 3 bis $3\frac{1}{2}$ Fuß hoch in den Treibebeeten aufgeschüttet, und gleich gemacht; ohne sie jedoch einzutreten. Auf diese Lohe bringt man nun entweder unmittelbar eine 8 Zoll hohe Schicht Erde, in welche die zu treibenden Saamen und Pflanzen eingelegt und gesetzt werden, oder man scharrt auch die Scherben und Körbe, worin manche Pflanzen, besonders Gurken und Melonen, erzogen werden, ganz in dem Lohbeete ein. Die Pflanzen suchen dann durch die Löcher der Körbe und Scherben ihre Nahrung.

Mit dem Begießen der Lohbeete muß man sehr sparsam verfahren, damit der Lohe nicht durch zu viele Näſſe ihre Wärme entzogen werde.

Die Lohbeete erwärmen sich später und geben nicht so starke Hitze von sich als die Mistbeete, behalten hingegen ihre Wärme desto länger, wenn die Lohe gut war, oft länger als 4 Monate. Um die Erhitzung der Lohbeete zu beschleunigen, pflegt man wohl untenhin eine Lage von frischem Pferdemist zu bringen. So wie man hingegen den Mistbeeten eine länger anhaltende Wärme verschafft, wenn man den Mist mit Lohe vermischt, oder zwischen ihm und der Erde eine Schicht Lohe legt.

Auch mit den im Herbst gesammleten abgefallenen Laube, besonders von Eichbäumen, wenn es trocken aufbewahrt wird, kann man auf ähnliche Art, wie mit der Gerberlohe, Treibebeete anlegen. — Das vorher etwas angefeuchtete, oder mit nassen, den Winter über im Freien gelegenen Baumblättern gemischte trockne Laub wird in die Treibebeete gebracht und gut zusammengetreten. Ueber diese etwa 2—3 Fuß hohe Laubschicht kömmt alsdann ein Fuß hoch Erde zu liegen, die zur Aufnahme der Saamen und Pflanzen bestimmt ist. Diese Treibbeete wärmen noch gleich-

förmiger und länger als Lohbeete, und die verwesten Blätter geben überdies eine vortreffliche Pflanzenerde.

§. 22.

Um frühzeitige Küchengewächse ohne Treibebeete zu ziehen, kann man sich folgender Methode bedienen:

Man füllt Kasten oder Blumentöpfe mit guter, aber ungedüngter Erde an, säet die Saamen ganz dünne hinein, und setzt selbige hierauf so lange in eine geheizte Stube, bis die Pflänzchen hervor kommen. Alsdann bringt man sie in eine gegen Mittag oder Südost gelegene Kammer hinter die Fenster, wo man sie nach und nach bei gelindem Wetter und Sonnenschein an die freie Luft gewöhnt. Wenn die Erde trocken geworden, gießt man sie mit nicht zu kaltem Wasser im Sonnenschein. Die solchergestalt nach und nach an die Frühjahrluft gewöhnten Pflanzen kann man Ende März oder im April; oder, wenn sie sehr zärtlicher Natur sind, auch erst im Mai, an einen sonnigen warmen Ort im Garten versetzen. Mehrere andere Methoden zur Erziehung von Frühgemüsen und anderer Gewächse ohne Mistbeete, findet man in den **Wintergärtner** von **Dietrich** S. 205 und folg.

Von der Befriedigung der Küchengärten.

§. 23.

Von den verschiedenen Arten der Befriedigung oder Einhegung der Grundstücke ist bereits im 1sten Theile dieses Werks (§. 89. u. f.) ausführlich gehandelt worden. Hier sind nur noch einige Bemerkungen über die besondere Anwendung derselben bei den Küchengärten nachzutragen.

Die **Mauern**, **Lehmwände** und **breternen Wände** sind zwar kostspielig, geben aber eine festere Befriedigung gegen das Vieh und auch mehr Schutz gegen

Wände, als die Hecken. Zugleich erlangt man den Vortheil, daß man an denjenigen, welche nach Mittag zugekehrt sind, wegen der kräftigeren Wirkung der Sonne daselbst, Rabatten zu frühzeitigen Gemüsen, auch Wein, Pfirschen- und Aprikosenspaliere anlegen kann. Die Wände müssen aber wenigstens 8 Fuß hoch gemacht werden. Lehmwände sind gewissermaßen den von Steinen aufgeführten Mauern vorzuziehen, weil an ihnen die Gewächse wärmer stehen, da sie sich nicht so leicht erkälten, als steinerne Mauern. — Breterne Wände sind in dieser Rücksicht noch besser als jene beiden, doch kann eine stärkere Erwärmung der Mauern und Lehmwände, durch das Anstreichen mit schwarzer Farbe hervorbringen; da Schwarz mehr als jede andere Farbe die Sonnenstrahlen einsaugt.

Die Befriedigung mit Pfählen, Latten oder Staketen, paßt eigentlich nur für tief liegende Gärten, weil sie dem Durchgang der Luft nicht hindert. Deswegen gedeihen auch Pfirschen und Aprikosenbäume an denselben nicht.

Die Hecken haben den Nachtheil, daß sie sich seitwärts zu sehr ausbreiten, daß sie dem Lande viel Nahrungsstoffe rauben, und die Unkräuter in Schutz nehmen; sind sie nicht gehörig dicht, so werden sie leicht von schädlichen Thieren durchdrungen.

Zweites Kapitel.

Von den Gartenarbeiten.

§. 24.

Die bei der Kultur der Gartengewächse vorkommenden Gartenarbeiten beziehen sich vorzüglich auf Düngung, Bearbeitung des Erdreichs, Begießen, Gäten, und die un-

mittelbare Behandlung der Pflanzen selbst, von der Aus-
saat an während ihrer ganzen Wachsthumsperiode.

Erster Artikel.

Von der Düngung.

§. 25.

Aus dem ersten Theile (§. 3. und 34.) ist bekannt, daß der Humus, oder die Dammerde, derjenige Bestandtheil des Bodens ist, aus welchem die Pflanzen vorzüglich ihre Nahrung erhalten, daß die Quantität desselben durch die Vegetation und durch die Erndten im Boden nach und nach vermindert wird, aber durch Düngung, die man dem Lande mittheilt, wieder vermehrt werden kann. — Die Gartengewächse bedürfen und verzehren aber nun eine große Menge jenes Stoffs und erfodern also eine vorzüglich reichliche Düngung. Es ist aber keinesweges einerlei, was für Dünger angewendet wird. Jeder Dünger bewirkt zwar eine Vermehrung des Humus im Boden und hat Einfluß auf verschiedene physische Eigenschaften desselben, aber nicht jede Art des Düngers und Mistes thut dies auf gleiche Weise, wie aus §. 41. u. f. des ersten Theils bekannt ist (wo überhaupt von der verschiedenen Beschaffenheit der Düngungsmittel ausführlich gehandelt worden ist), so paßt z. B. der frische Pferdemist am besten auf einem bindenden thonigen, aber nicht auf Sandboden, der Kuhmist ist hingegen für letzteren sehr geeignet.

Außerdem bringen noch die verschiedenen Mist- und Düngersorten, vermöge besonderer Nebenbestandtheile, welche in ihnen enthalten sind (z. B. gewisse Salze und extraktive Stoffe), eigenthümliche Wirkungen auf gewisse Gewächse hervor, die bald für letztere vortheilhaft, bald nachtheilig sind. Diese Wirkungen beziehen sich entweder auf Qualität oder auf Quantität der Früchte (Ertrag und

Wohlgeschmack der Gewächse), und weichen wieder, wie die Erfahrung ergiebt, nach der verschiedenen Beschaffenheit und Mischung des Bodens in vielen Fällen bedeutend ab.

Die Herren Reifert und Seitz haben diesen Gegenstand durch lehrreiche Versuche aufzuklären sich bemüht *), deren Resultate gekannt zu werden verdienen. Ob sie gleich noch manches zu wünschen übrig lassen, so geben sie doch den Gartenbesitzern einen Fingerzeig zur zweckmäßigen Auswahl des Düngers, so wie er für jedes Gewächs in verschiedenem Erdreich am passendsten ist.

Was den Ertrag der verschiedenen Küchengewächse nach den verschiedenen Düngersorten in verschiedenen Bodenarten anbelangt, so ergaben sich bei jenen Versuchen nachstehende Erfolge.

a) Im Sandboden mit Hornviehdünger gedeihen am vorzüglichsten: Gemeiner weißer Kohl, grüner Wirsing, brauner und grüner Krauskohl, Schnittkohl, Blumenkohl, romanischer Broccoli, Ober- und Unterkohlrabi, Rosenkohl, Spinat, Sellerie, Spargel, Salat, Kartoffeln.

b) In mit Pferdedünger gedüngtem Sandboden gedeihen vorzüglich: Blumenkohl, römischer Kohl, Rosenkohl, Lauchzwiebeln, Sellerie, romanischer Broccoli, rothe Rüben, Spargel, Bohnen aller Art, Erbsen und Kartoffeln.

c) Im Sandboden mit Schweinedünger gedüngt gediehen vorzüglich: Gemeiner Weißkohl, Blumenkohl, romanischer Broccoli, Spinat, Zwiebeln, Pastinaken, Zucker- und Scorzonerwurzeln, Rapunzen.

d) Im Sandboden mit Schafmist gedüngt gediehen am besten: Gelbe Möhren, Spargel, Kartoffeln, Bohnen, Erbsen.

*) S. Thaers Annalen des Ackerbau's, V. Jahrg. 1809. S. 210 u. f.

e) Im Sandboden mit Menschendünger gedüngt gedeihen am vorzüglichsten: Lauchzwiebeln und Kartoffeln.

f) Im Sandboden mit gemischtem Dünger gedüngt gedeihen am besten: Alle Arten Kohl, Lauchzwiebeln, rothe Rüben, Spargel, Kartoffeln, Salat, Bohnen, Erbsen.

g) Im Sandboden mit grünem Dünger gedüngt gedeihen am vorzüglichsten: Zwiebeln und weiße Rüben.

h) Im Sandboden mit Kompost gedüngt gedeihen am vorzüglichsten: Spinat und Zwiebeln.

i) Im Sandboden mit Holzasche gedüngt gedeihen vorzüglich Zwiebeln.

k) Im Thon- oder Lehmboden mit Hornviehdünger gedüngt gedeihen am vorzüglichsten: Gemeiner Weißkohl, grüner Wirsing, brauner Krauskohl, Schnittkohl, Blumenkohl, romanischer Broccoli, Kohlrabi, Kohlrüben, Rosenkohl, Spinat, Pastinaken, Zuckerwurzeln, Sellerie, Haferwurzeln, Scorzonerwurzeln, römischer Kohl.

l) Im Thon- oder Lehmboden mit Pferdedünger gedüngt gedeihen vorzüglich: Blumenkohl, römischer Broccoli, Moorrüben, Pastinaken, römischer Kohl, rothe Rüben, Sellerie, Spargel, Kartoffeln.

m) Im Thon- oder Lehmboden mit Schweinedünger gedüngt gerathen am besten: Blumenkohl, romanischer Broccoli, Zwiebeln, Pastinaken, Zuckerwurzeln, Sellerie, rothe Rüben, Schwarzwurzeln, Scorzonerwurzeln, römischer Kohl.

n) Im Thon- und Lehmboden mit Schafdünger gedeihen am besten: Kohlrabi, Kohlrüben, Blumenkohl, romanischer Broccoli, Spinat, Spargel.

o) Im Thon- oder Lehmboden mit Menschendünger gedüngt gedeihen am besten: Lauchzwiebeln, Kartoffeln, frühe und gewöhnliche Zuckererbsen, Kernerbsen.

p) Im Thon- oder Lehmboden mit gemischtem Dünger gedüngt gerathen am besten: Gemeiner Weißkohl, grüner Wirsing, brauner und grüner Krauskohl, Schnittkohl, Blumenkohl, romanischer Broccoli, Oberkohlrabi, Unterkohlrabi, Rosenkohl, Spinat, Zwiebeln, Pastinaken, Zuckerwurzeln, Lauchzwiebeln, Sellerie, Schwarzwurzeln, Scorzonerwurzeln, römischer Kohl, rothe Rüben, Kartoffeln, Erbsen, Salat.

q) Im Thon- und Lehmboden mit grünem Dünger gedüngt gedeihen am vorzüglichsten: Spinat, Pastinaken, Schwarzwurzeln, Erbsen, Bohnen.

r) Im Thon- oder Lehmboden mit Kompost gedüngt gedeihen am vorzüglichsten: Möhren, Lauchzwiebeln, Schwarzwurzeln, Rapunzen, Scorzonerwurzeln, Bohnen.

s) Im Thon- und Lehmboden mit Seifensieder- oder Holzasche gedüngt gedeihen am vorzüglichsten: Zwiebeln, Lauchzwiebeln.

t) Im Kalkboden mit Hornviehdünger gedüngt gedeihen vorzüglich: Die meisten Kohle, Kohlrabi, Spinat, Spargel, Kartoffeln, Salat, Cichorien, Erbsen.

u) Im Kalkboden mit Pferdemist gedüngt gedeihen am vorzüglichsten: Romanischer Broccoli, Rosenkohl, Sellerie, römischer Kohl, rothe Rüben, Spargel, Kartoffeln, Salat, Erbsen, Bohnen.

v) Im Kalkboden mit Schweinedünger gedüngt gedeihen vorzüglich: Romanischer Broccoli, Zwiebeln, Pastinaken, Zuckerwurzeln, Schwarzwurzeln, Rapunzen, Cichorien.

w) Im Kalkboden mit Schafdünger gedüngt gedeihen vorzüglich: Spargel, Kartoffeln, Salat, Bohnen, Erbsen, Cichorien.

x) Im Kalkboden mit Menschendünger gedüngt gedeihen am besten: Lauchzwiebeln und Kartoffeln.

y) Im Kalkboden mit gemischtem Dünger gedüngt gedeihen am vorzüglichsten: Gemeiner Weißkohl, grüner Wirsing, brauner und grüner Krauskohl, Schnittkohl, Kohlrabi, Spargel, Kartoffeln, Salat.

z) Im Kalkboden mit grünem Dünger gedüngt gedeihen gut: Spinat, Zwiebeln und Lauchzwiebeln.

aa) Im Kalkboden mit Kompost gedüngt gedeihen am vorzüglichsten: Kohlrabi, Rosenkohl, Zwiebeln, Spinat, Zuckerwurzeln, Lauchzwiebeln, Schwarz- und Scorzonerwurzeln, Rapunzen, Salat.

bb) Im Kalkboden mit Holz- und Seifensiederasche gedüngt gedeihen vorzüglich: Zwiebeln und Lauch.

Viele Wurzelarten gerathen nicht so gut im ersten Dünger. Moorrüben, Schwarzwurzeln, Cichorien, Pastinaken, Petersilienwurzeln, Rettige, Zwiebeln werden in der zweiten Tracht vollkommener, als in der ersten. Da hingegen Kohlarten, Lauch, Unterkohlrabi, Sellerie, Kartoffeln, Runkelrüben und rothe Rüben den ersten Dünger sehr gut vertragen.

Was nun den Einfluß betrifft, den die verschiedenen Arten des Düngers auf die Qualität oder den Geschmack und andere Eigenschaften der Küchengewächse hervorbringen; so sind vorzüglich folgende durch Versuche ausgemittelte Thatsachen bemerkenswerth.

Oberkohlrabi ist vorzüglich schmackhaft nach Hühner- und Taubenmist; auf Schafdünger gezogen ist er, roh gekostet, gut, saftig und süß; auf Schweinedünger gezogen besitzt er einen widrigen Geschmack. Auf ungedüngten Gartenboden wird er saftreich, süß und zart. Auf mit Menschendünger gedüngten Boden ist dieses Gewächs weniger gut, als in dem mit Schafmist gedüngten. Auf mit Pferdemist gedüngtem wird dasselbe trocken und von mittelmäßigem Geschmack. Auf mit Kuhdünger gedüngtem Lande

wird der Kohlrabi am zartesten und saftreichsten. — Nach dem Kochen sind die mit Menschen-, Kuh- und Pferdedünger und im ungedüngten Gartenlande gezogenen Kohlrabipflanzen einander gleich: nämlich zart, geruchlos und von angenehmen Geschmack. Die mit Schweinemist gedüngten besitzen einen üblen Geschmack, der sich zwar durch Abschwenken mit kaltem Wasser verliert, wornach aber der Geschmack fade wird. Mit Schafdünger erzogen, ist dieses Gewächs nach dem Kochen am rauhsten.

Möhren, auf mit Menschendünger gedüngten Boden gewachsen, sind dunkel von Farbe, schmackhaft und klein. Auf mit Schafdünger gedüngten Lande erzogen, werden sie heller von Farbe, süß, und von starkem aromatischen Geschmack. Pferdedünger bringt ähnliche Wirkung hervor. Mit Kuhmist gedüngte Möhren werden zwar größer und heller, besitzen aber wenig Geschmack und sind mehr holzig als zart. Im ungedüngten Gartenboden erzogen, werden diese Wurzeln stark, hochgelb und süß. Schweinedünger liefert eine Wurzel von mittler Farbe, aber von unangenehmen und bitteren Geschmack.

Lauchzwiebeln, in mit Menschen- und Pferdemist gedüngten Boden erzogen, sind sehr zart, gut von Geschmack und von angenehmen, flüchtigen Geruche. Mit Kuhdünger erzeugt, besitzen sie einen rauhen, bittern Geschmack. Die in Schafdünger gezogenen lassen den Geschmack des Düngers selbst sehr deutlich bemerken. Schweinedünger ertheilt ihnen einen scharfen, bittern und häßlichen Geschmack.

Winterrettig, ist in Menschen- und Rindviehmist gezogen am zärtesten und von angenehmen süßlich-scharfen Geschmack. Im Schweinedünger gezogen ist er nur von mittelmäßigem, in Schafdünger von noch schlechterm Geschmack. Im Pferdemist wird er widerlich von Geschmack,

Zwiebeln im Pferdemist gezogen sind Anfangs süß, hernach scharf und stark von Geruch. Mit Schafdünger erzogen sind sie wenig süß, von minder flüchtigem Geruch und scharf von Geschmack. Im Kuhdünger gezogen sind sie anfangs süß, dann sehr scharf und mit einem Nebengeschmack begabt. Aehnliche Wirkung bringt auch der Menschendünger hervor. Die in Schweinsmist erzogenen sind Anfangs süß, sehr saftig und besitzen angenehme Schärfe ohne Nebengeschmack.

Weiße Rüben im Schweinedünger erzogen, sind zart, saftig und angenehm von Geschmacke. Bei Anwendung des Menschendüngers sind sie noch zärter und werden darin am allergrößten, aber ihr Geschmack ist etwas bitter und scharf. Die mit Kuhdünger gezogenen sind zart, aber etwas saftiger und schärfer als die mit Schweinedünger erhaltenen. Mit Pferdemist bekommt man sie zart, saftig und weniger scharf als jene. Im Schafdünger gezogen sind sie zwar zart und saftig, aber schlecht von Geschmack.

Rothe Rüben sind am süßesten, zartesten und angenehmsten von Geschmack, wenn das Land mit Schafmist gedüngt wurde. Auch mit Pferde- und Schweinemist werden sie ziemlich süß und angenehm; im Kuhdünger werden sie aber fade und grasig, und im Menschendünger herbe und widrig.

Petersilienwurzeln im Pferdedünger erzogen sind geruchlos, locker, zart und angenehm von Geschmack. Im Kuhdünger erhalten sie von guten aromatischen Geschmack. Die mit Schweinsmist gezogenen sind hart, saftlos und im Geruch dem Dünger ähnlich. Im Schafdünger werden sie angenehm von Geruch und Geschmack. Im Menschendünger gezogen sind sie beinahe geruchlos und häßlich von Geschmack.

Sellerie-Wurzel im Schweinemist gezogen, besitzt aromatischen Geruch und Geschmack, ist aber etwas trocken. Im Kuhdünger wird ihr Geruch dem der ersten gleich, der Geschmack aber etwas schlechter. Im Menschendünger wird diese Wurzel sehr klein und trocken, und besitzt n[illegible]ig Geschmack. Im Schafmist gezogen wird sie sehr groß, sehr zart, hat aber wenig Geschmack. Im Pferdemist erhält man große und saftige Wurzeln, die mehr Geschmack besitzen, als die zwei vorhergehenden.

Gemeiner Weißkohl im Menschendünger gezogen besitzt die meiste Schärfe. Weniger findet diese statt bei Anwendung des Schweinemistes, und noch weniger, wenn mit Schafmist gedüngt wurde. Der mit Kuhmist erzogene Weißkohl besitzt mehr Faserstoff und weniger Saft, als der mit Menschen- und Schafdünger erhaltene. Noch saftloser ist der in mit Pferdedünger gedüngten Boden gewachsene. Halbgahr gekocht besitzt der im Pferde-, Kuh- und Schafmist gezogene Kohl einen guten Geruch. Der im Schaf- und Menschendünger erzogene hingegen einen widrigen.

Gemeiner Wirsing in Schweinedünger gezogen ist anfangs süß, hinterher aber schärfer. Der im Menschendünger gewachsene ist aber sehr bitter, der im Pferdedünger besitzt weniger bittern Geschmack, welcher aber mit unangenehmen Nachgeschmack verbunden ist. Halbgahr gekocht hat der in Schafdünger gezogene Wirsing einen unangenehmen Geruch, noch widerlicher ist der im Schweinedünger erzeugte. Der in den übrigen Düngerarten gezogene ist von diesem Fehler frei.

Spargelbeete, die 6 Jahre alt, in mit Kuh- und Pferdemist zubereiteten Sandboden angelegt, in völlig gutem Stande sich befanden und bisher jährlich mit Pferdemist gedeckt worden waren, wurden in den folgenden Jahren

theils mit Pferdemist, theils mit Kuhmist, theils mit Schweinemist, theils mit Schafmist bedeckt, wodurch sich nachstehende Erfolge ergaben. In den mit Schafmist bedeckten kam der Spargel im Frühjahr zuerst hervor, später in den mit Pferde; und Kuhmist bedeckten, und erst 14 Tage später erschien er in den mit Schweinemist bedeckten.

Die mit Kuhmist gedeckten Beete lieferten den stärksten und dicksten Spargel; der aus den mit Schafmist bedeckten Beeten war am zartesten (andere behaupten, daß der damit erzogene Spargel einen bitterlichen Geschmack bekomme). Der aus den mit Schweinemist gedeckten zeichnete sich durch einen dünnen, sehr schmächtigen Wuchs aus.

Im Kochen war der mit Schafdünger gedeckte schon zerfallen, als der mit den übrigen Düngerarten gedeckte erst gehörig weiß und zart worden war.

§. 26.

Aus Vorstehendem ergiebt sich, daß jede Art des Mistes für gewisse Gewächse und in besonderm Boden vortheilhafte Dienste leisten könne. Nach der größern Anzahl von Fällen zu urtheilen, verdient aber doch immer der Rindviehmist, oder eine Mischung aus diesem und andern Mistarten, beim Gartenbau den Vorzug. Er wird daher auch, nebst dem Pferdemiste, am häufigsten dazu benutzt. — Viele Praktiker wollen vom Schweinemist nichts wissen, allein daß er doch auch in nicht wenigen Fällen gut zu gebrauchen sey, beweisen die angeführten Versuche. — Freilich ist aber auch kein Mist in Absicht der Qualität so verschieden, als Schweinemist, dessen Beschaffenheit durch die Art des Futters und die Qualität und Quantität des Streuungsmaterials vorzüglich bestimmt wird. Federviehmist, besonders von Hühnern und Tauben, leistet bei Krautpflanzen gute Dienste, wenn er entweder unmittelbar nach der Aussaat, oder gleich nachher, wenn die Pflanzen aufs

gegangen sind, über die Beete ausgestreut wird, indem nicht nur die Pflanzen außerordentlich darnach wachsen, sondern auch die Erdflöhe einigermaßen dadurch vertrieben werden.

Außer dem Miste werden auch noch andere thierische und vegetabilische Düngungsmittel beim Gartenbau angewendet (s. §. 45. u. f. des ersten Theils).

Eine Art von Kompost bereiten die Gärtner, indem sie an einem abgelegenen Orte eine Grube ausstechen, und allerlei Unrath, Blätter, dürre Sträucher und Kräuter, ausgejätetes Unkraut hineinwerfen, auch zugleich wohl noch Mist aus den Mistbeeten hinzu fügen. Wenn dieses alles zusammen einige Jahre gelegen und von Zeit zu Zeit umgestochen und mit Mistjauche begossen worden; so erhält man davon eine trefflich düngende Gartenerde. — Viel schneller geht die Zersetzung von Statten, wenn etwas ungelöschter Kalk zwischen jene Substanzen gestreut wird. Wenn man Unkräuter mit dazwischen gestreuten Kalk in Haufen bringt und diesen mit Erde oder Rasen bedeckt, so erfolgt die gehörige Zersetzung oft schon nach 24 Stunden.

Mineralische Düngungsmittel, Kalk, Gips, Mergel, vitriolische Erdkohle, Pfannen- und Dornenstein der Salinen, werden in Gärten seltener, als auf dem Felde angewendet.

§. 27.

Bei der Anwendung des Mistes zum Düngen zeigt sich ein bedeutender Unterschied, je nachdem derselbe im frischen, strohigen, oder im verrotteten Zustande in den Boden gebracht wird. Der verrottete oder sogenannte kurze Mist mischt sich leichter gleichförmig mit dem Erdreich und wirkt schneller und regelmäßiger auf die Gewächse, als der frische strohige Mist, der sich leicht in Klumpen zusammen hängt. Er geht alsdann nicht nur gern in einen schimmlichen, torfartigen Zustand über, in welchem er we-

niger geneigt ist, als Nahrungsmittel der Pflanzen zu wirken; sondern indem er bei fortschreitender Verwesung an Masse und Raum verliert, entstehen auch im Boden nachtheilige Höhlungen, und undichte Stellen, auf welchen die Pflanzen mit ihren Wurzeln zu locker stehen, und daher bei Dürrung leicht Schaden nehmen (theils aus Mangel an Feuchtigkeit, theils weil die Wurzeln durch das Uebermaß des trocknen erhitzenden Mists gleichsam verbrennt werden). Bei nasser Witterung hingegen treiben die auf einem solchen Düngerklumpen stehenden Pflanzen wieder zu üppig, bringen wenig oder auch wohl schlechte Früchte, ja manche faulen gar an. — Wurzelgewächse gedeihen insonderheit schlecht nach einer Düngung mit strohigen Mist. Sie erhalten zackige Wurzeln, indem sich diese, so wie sie mit ihren Spitzen auf einen Strohhalm stoßen, in zwei Aeste theilen, viele derselben bekommen auch vom frischen Miste einen schlechten Geschmack. Ueberhaupt enthält der frische Mist, besonders der von manchen Thieren, z. B., Federvieh, Schafen, zu viel scharfe reizende Theile, welche gar manche Gewächse nicht wohl vertragen, sondern darnach erkranken und schwächlich werden. Dergleichen Pflanzen werden dann gemeiniglich von Insekten, die sich überhaupt in frischem Miste häufiger als im verrotteten aufhalten, heimgesucht und vollends zu Grunde gerichtet. Endlich enthält der frische Mist auch noch häufig keimungsfähige Saamen von Unkraut, wodurch das Land verunreinigt wird.

Man thut daher immer besser, wenn man den frischen Mist ein ganzes Jahr lang in Haufen liegen und verrotten läßt, ehe man ihn zur Gartendüngung anwendet. Zu Mistbeeten aber muß man freilich des ganz frischen Pferdemists sich bedienen.

§. 28.

Was die Quantität des Düngers betrifft, so erfodern die Küchengewächse im Ganzen genommen vielen Dünger und weit mehr, als die Feldfrüchte, und man rechnet, daß bei gleichem Flächeninhalt Gartenland wohl dreimal so viel Düngung heischt, als Ackerland. Genau läßt sich aber die erforderliche Quantität des Düngers nicht im Allgemeinen bestimmen — denn sie hängt in einzelnen Fällen vorzüglich von folgenden Umständen ab:

a) Von der Beschaffenheit, besonders vom Humusgehalt des Bodens. Ein an Dammerde reicher Boden bedarf der künstlichen Düngung überhaupt weniger, als ein armes Land. Wenn ein solches erst zum Garten angelegt werden soll, muß es sehr stark, und am besten mit verrottetem Mist gedüngt werden.

b) Von der Beschaffenheit des Düngers. Je reicher und kräftiger ein Dünger ist, desto weniger; je ärmer und magerer er ist, desto größere Menge bedarf man, um gleiche Erfolge zu erhalten. — Mit verrottetem Miste reicht man viel weiter, als mit strohigem.

c) Von der Beschaffenheit der Gewächse, die man bauen will, die ihrer Natur nach, bald mehr bald weniger fettes Land bedürfen.

d) Davon, ob man es für gut findet, öfterer oder seltener zu düngen. Im ersten Falle, kann die bei jedesmaliger Düngung anzuwendende Düngermenge verhältnißmäßig geringer, als im letzten Fall seyn.

Bei leichtem Boden ist es gut, wenn er schwach, aber öfterer; bei thonigen und lehmigen Boden, wenn er seltner, aber jedesmal stark gedüngt wird.

§. 29.

Das Düngen wird am besten im Herbst vorgenommen, besonders, wenn es mit frischem Miste geschehen soll.

Mit verrotteten kann man es auch erst im Frühjahr und Sommer verrichten. — Miller will bei trocknen Feldern die Herbstdüngung, bei nassen die Frühjahr- und Sommerdüngung, vorziehn.

§. 30.

Die Art und Weise, den Dünger dem Lande mitzutheilen, ist verschieden. Er wird nämlich entweder beim Umgraben des Landes unter die Erde gebracht, oder nur auf die Oberfläche derselben, besonders vor Winters gleichförmig ausgebreitet, und dann im Frühjahr der zurückbleibende strohige Theil mit dem Rechen vom Lande genommen. Jede Methode hat ihre vortheilhaften und nachtheiligen Seiten.

Das Untergraben des Düngers hat nach Verschiedenheit der Umstände, und je nachdem derselbe tiefer oder flächer untergebracht wird, verschiedene Erfolge.

1) Auf schweren thonigen Boden hat es den Vortheil, daß es ihn im Innern lockerer macht. Auf sandigen Boden hingegen den Nachtheil, daß die Düngerdentheile vom Wasser leicht zu tief in die Erde unter den Bereich der Pflanzenwurzeln hinabgeführt werden, sie also den Pflanzen nicht vollständig zu Gute kommen; und zwar zeigt dieser nachtheilige Erfolg sich in desto stärkern Grade, je tiefer der Mist untergegraben wird.

2) Wenn der Dünger untergebracht wird, wirkt er zwar langsamer, aber die Wirkung desselben hält, besonders auf etwas schweren Boden, länger an, weil er unter der Erde nicht so schnell zersetzt wird.

3) Kann das Unterbringen des Mistes bei solchen Pflanzen, die mit ihren Wurzeln tief in den Boden eindringen, von Nutzen seyn, dagegen flachwurzelnde dann weniger Gewinn von dem Dünger ziehen (z. B. Kopfsalat), besonders wenn er sehr tief eingegraben wird.

Ein Haupterforderniß, um beim Untergraben des Düngers günstige Erfolge zu erhalten, ist aber, daß dabei der Dünger ganz gleichförmig in der Erde vertheilt werde, welches dadurch am besten geschieht, wenn man den Mist vor dem Umgraben ganz regelmäßig auf der ganzen Oberfläche des Landes ausbreitet. Sehr fehlerhaft ist daher die an vielen Orten gebräuchliche Methode, wo beim Umgraben nach 3 oder mehreren Spatenstichen, eine beträchtliche Menge Mist klumpenweise in die Furche gelegt und eingetreten wird. Denn in diesem Falle entstehen die §. 27 angeführten nachtheiligen Folgen, und zwar in desto stärkerem Grade, je strohiger der Mist war, und je flacher er unter gebracht wurde. Wahrend hier die unmittelbar auf solchen Düngerklumpen stehenden Gewächse, durch Uebermaß des Düngers Schaden nahmen, erhalten wieder andere, welche mit ihren Wurzeln nicht bis zu einem solchen Düngerklumpen gelangen, von der Düngung, zur Beförderung ihres Wachsthums nicht den gehörigen Nutzen. — In der Regel muß man also beim Düngen den Mist so gleichförmig wie möglich mit dem Erdreiche zu vermischen suchen.

Nur bei unzureichendem Dünger ist ein stellenweises Unterbringen des Mistes einigermaßen zu rechtfertigen. — Es wird vorzüglich bei Gewächsen, die etwas weit von einander, und in Reihen gepflanzt werden, in Anwendung gebracht — und zwar auf verschiedene Art. Manche arbeiten nämlich vor dem Verpflanzen in den Reihen, wohin die Pflanzen gesetzt werden sollen, tiefe Furchen in den Boden aus, bedecken diese wieder mit Erde und setzen die Pflanzen in letztere ein, andere machen mit dem Grabescheid oder der Hacke an der Stelle, wo eine Pflanze hinkommen soll, eine kleine Grube, füllen diese bis auf eine gewisse Tiefe mit Mist, und bedecken ihn mit Erde,

in welcher die Pflanze ihren Standort erhält. Noch andere hacken, neben den bereits gepflanzten Gewächsen Löcher in die Erde, füllen selbige mit frischem Miste, und bedecken letztern wieder mit Erde, welches bei uns Stuffen genannt wird. — In allen diesen Fällen muß aber von Rechtswegen verrotteter Mist angewandt werden.

§. 31.

Das Düngen von oben, durch Ausbreitung des Düngers auf der Oberfläche des Landes, giebt nachstehende Erfolge:

1) Kommen die Nahrungstheile des Düngers den Gewächsen vollständiger zu Gute, besonders auf leichten, das Wasser leicht durchlassenden Boden, denn die von dem athmosphärischen Wasser aufgelösten Düngtheile dringen hier von oben her in den Boden, und werden dann, indem sie sich nach und nach tiefer in die Erde ziehen, von den Wurzeln vollständiger eingesaugt. — In bindendem Boden verliert man aber bei dieser Düngungsart den Vortheil, den das Untergraben des Düngers in Rücksicht der Auflockerung desselben, im Innern erreicht wird.

2) Erhält der aufgelegte Dünger die Oberfläche des leichten Bodens feucht, und die des schweren bei Trockniß locker, wodurch das Keimen und Emporwachsen der jungen Pflanzen befördert wird. Sämereien gerathen vorzüglich, wenn das Land vor Winters gegraben, dann der Mist ausgebreitet, im Frühjahr wieder weggenommen, und nun der Saamen sogleich eingebracht wird.

3) Wirkt der Dünger hier viel schneller, und besonders auf die unmittelbar nach ihm bestellten Gewächse, auf die folgende Frucht hingegen weniger, und auf die 3te fast gar nicht.

4) Die Wirkung des oben aufgelegten Düngers, ist besonders bei Pflanzen, die sich mit ihren Wurzeln mehr

an der Oberfläche des Bodens hin halten, sehr augenfällig. Auf Gewächse mit tief eindringenden Würzeln ist er minder wirksam.

5) Schützt der Dünger, wenn er auf den Beeten vor Winters ausgebreitet wird, zumal wenn er frisch ist, manche zärtlicheren Gewächse gegen das Erfrieren, indem er das tiefe Eindringen des Frostes in die Erde hemmt.

6) Der kleine verrottete Pferdemist ist, wenn er über die jungen Pflanzenbeete ausgestreut wird, ein gutes Mittel, daß die jungen Pflanzen nicht durch Regenwürmer beschädigt werden (s. Theil I. §. 107.)

Bei Anwendung eines strohigen Düngers, ist insonderheit das oberflächliche Ausbreiten in vielen Fällen weit vortheilhafter, als das Untergraben desselben, wobei, wie §. 27. gedacht, nicht gut eine innige Vermengung des Mistes mit dem Erdreiche zu bewirken ist, und daher manche Nachtheile entstehen.

Der Einwurf, daß der auf der Oberfläche liegende Dünger, durch Luft und Sonne seiner besten Düngertheile beraubt werde, scheint der Erfahrung zu Folge, und nach der neuern geprüfteren Theorie von der Wirkungsart des Düngers, wenig Grund zu haben.

Vom Fruchtwechsel, besonders in Rücksicht des jederzeitigen Düngerzustandes, worin sich das Gartenland befindet.

§. 32.

Es ist schon mehrmals die Rede davon gewesen, daß die verschiedenen Küchengewächse, nach Beschaffenheit ihrer Natur, einen mehr oder minder fetten oder düngerreichen Boden zu ihrem zweckmäßigen Gedeihen erfodern, man kann selbige in dieser Hinsicht in 3 Klassen theilen.

I. In solche, die einen entweder von Natur sehr fetten oder stark gedüngten Boden verlangen, weil sie in magerm Boden nur klein von Wuchs, und nicht so wohlschmeckend werden. Dahin gehören Salate, alle Arten von Kohl, Spinade, Sellerie, Petersilienkraut, Monatradiese, Mangold, Gurken, Kürbisse, Endivien, Thymian, Majoran, Portulak, Körbel, Basilikum. Zu diesen Gewächsen kann nie zu viel gedüngt werden; nur dürfen sie nicht unmittelbar in den noch nicht zu Erde gewordenen Mist zu stehen kommen.

II. Solche, die zwar auch noch einen guten fetten Boden, aber keinen frischen Dünger erfodern oder vertragen, dahin gehören fast alle Wurzelgewächse, als: Möhren, Carotten, Petersilienwurzeln, Stockrüben, Zuckerwurzeln, Pastinaken, Haferwurzeln, Herbstrüben, Rettige rc. Diese vertragen am wenigsten frischen strohigen Dünger, weil sie davon Zacken und Rostflecken bekommen. — Endlich brauchen auch Mairüben, Kartoffeln, Feldsalate, Zwiebeln aller Art kein frisch gedüngtes Land. — Viele Gewächse dieser zweiten Klasse dürfen auch deswegen nicht in frisch und stark gedüngtes Land kommen, weil sie da leicht zweckwidrig in Saamen schießen.

III. Solche Küchengewächse, die in dem magersten Gartenlande gut gedeihen, und besser als in fetten, wo sie zu geil wachsen, als Erbsen und Gartenbohnen, und wenn das Land an sich gut ist, auch Vitsbohnen. Auch Möhren kommen noch in einem wenig fetten Lande fort.

Um nun den Gewächsen einer jeden Klasse den passendsten Boden in Rücksicht des Düngerstands zu geben, ist es sehr zweckmäßig, das Gartenland alle 3 Jahre zu düng

gen, und dann die Gewächse aus den 3 verschiedenen Klassen nach einander folgen zu lassen, z. B. auf folgende Weise:

Im ersten Jahre, wird das Land (nachdem die auf demselben gestandenen Bohnen oder Erbsen ꝛc. eingeerndtet und abgebracht werden), im Herbst gedüngt, und hierauf wenn es Zeit ist, mit Braunkohl bepflanzt.

Im 2ten Jahre baut man darauf Kohl, Sellerie, Salat, und andere Küchengewächse aus der ersten Klasse.

Im 3ten Jahre werden Wurzelgewächse und andere Küchenpflanzen aus der 2ten Klasse darauf kultivirt.

Im 4ten Jahre wird das magere Land, wie im ersten Jahre zu Erbsen- und Bohnenbau benutzt, und dann im Herbst gedüngt, und mit Braunkohl besetzt. Mit welchem Jahre also der Turnus wieder von vorne angeht.

Um aber bei diesem 3jährigen Turnus doch jedes Jahr die nöthigen Küchengewächse aus allen 3 Klassen in seinem Garten zu haben, muß man die dazu bestimmten Beete in 3 gleich große Abtheilungen theilen, in jedem Jahre nur eine Abtheilung düngen, an welche dann nach 3 Jahren wieder die Reihe kommt. — Bei dieser Einrichtung wird also immer eine Abtheilung Gewächse aus der ersten Klasse; eine andere Abtheilung Gewächse aus der zweiten Klasse; eine dritte Abtheilung Gewächse aus der dritten Klasse tragen *), und in diesen Abtheilungen wird

*) In sehr fetten Boden kann man auch einen 4. oder 5jährigen Turnus nach der Düngung einrichten, und zwar so, daß nach letzterer 2 Jahre nach einander Gewächse aus der zweiten Klasse (jedoch nicht auf derselben Stelle 2 Jahre nach einander das nämliche Gewächs) kultiviren.
Die perennirenden Gewächse, die beständig oder viele Jahre nach einander auf einer Stelle bleiben, gehören begreiflicher Weise nicht in jene 3 (oder 4 und 5) Abtheilungen, sondern machen für sich eine besondere Abtheilung des Gartens aus, z. B. Meerrettig- und Spargelbeete.

in Rücksicht der verschiedenen Klassen der Gewächse eine jährliche Abwechselung statt finden.

§. 33.

Bei dieser Einrichtung erhält man auch den Vortheil, daß nie ein und das nämliche Gewächs 2 Jahre nach einander auf der nämlichen Stelle gebaut wird, welches die wenigsten Gewächse gut vertragen, indem sie im 2ten Jahre gemeiniglich schlecht gerathen. — Doch giebt es einige, die man auf fetten Boden wohl 2 Jahre hintereinander pflanzen kann, z. B. Kopfkohl, besonders wenn sehr tief gegraben wird zur 2ten Saat.

Auch ist es nicht immer ganz gleichgültig, welches Gewächs der zweiten Klasse man auf ein gewisses Gewächs aus der ersten Klasse folgen läßt. Denn nach gewissen Küchenpflanzen der ersten Klasse, gerathen gewisse aus der zweiten Klasse weniger gut, als andere aus dieser Klasse.

Die Ursache warum manches Gewächs unmittelbar nach einem gewissen andern Gewächse gebaut schlecht gerith, kann seyn:

1) Weil letzteres den Boden in einem für ersteres nicht passenden Zustand hinterläßt, z. B. zu fest oder zu locker.

2) Daß es ähnliche Nahrungsstoffe aus dem Boden zieht, also für das Folgegewächs der nöthige Bedarf nicht mehr vorhanden bleibt.

3) Daß es aus den Wurzeln während der Vegetation gewisse Stoffe in dem Erdreiche absetzt, oder bei seiner Verwesung zurück läßt, die dem folgenden Gewächs seiner Natur zuwider sind, und das Gedeihen desselben verhindern; *).

*) Kehrt man diese Verhältnisse um, so ergeben sich eben so viel Ursachen, warum manches Gewächs nach einer gewissen Vorfrucht ausgezeichnet gedeiht, so auch, warum

Es kommt daher beim Gartenbau auf einen richtigen Fruchtwechsel allerdings auch etwas an, jedoch ist dieser Gegenstand hier lange nicht so wichtig als beim Feldbau, da man beim Gartenbau die durch eine gewisse Vorfrucht für die Nachfrucht entstehenden Nachtheile leichter durch Kunst verbessern kann.

Zweiter Artikel.

Von der Bearbeitung des Gartenlandes.

Es gehört hieher: 1) das Umgraben, 2) das Umkarsten, 3) das Berechnen oder Beharken, 4) das Behacken des Erdreichs.

I. Vom Umgraben.

§. 34.

Durch das Umgraben des Bodens sollen verschiedene Zwecke erreicht werden:

1) Die Lockerung und Pulverung des Bodens bis zu einer gewissen Tiefe, damit die Gewächse mit ihren Wurzeln seitwärts und in die Tiefe gut eindringen, sich gehörig befestigen, und hinlängliche Feuchtigkeit und Nahrungstheile aus dem Erdreiche einsaugen können.

2) Das Heraufbringen der in der Tiefe liegenden Erde an die Oberfläche, und das Unterbringen der oberen Erdschicht in die Tiefe. Ersteres gewährt den Vortheil, daß die aus der Tiefe geholte Erde durch Einwirkung der Luft, Feuch-

2 oder mehrere verschiedene Gewächse, auf einem Beete zusammen gebaut, oft vorzüglich gut, und zuweilen besser als jedes einzelne gerathen. Wobei zugleich auf den Bau beider Gewächse viel ankömmt, welcher so beschaffen seyn muß, daß beide einander, sowohl mit dem über der Erde befindlichen Kraute, als auch den in der Erde befindlichen Wurzeln, sich nicht Eintrag thun. So paßte zum Beispiel ein tief wurzelndes und ein flachwurzelndes, ein hochwachsendes und niedrigbleibendes gut zusammen.

tigkeit, Sonne und des Frostes, wenn sie zu bindend ist, mürbe und locker gemacht, und die in selbiger befindlichen düngungsfähigen Theile besser aufgeschlossen, und zur Ernährung der Pflanzen geschickter gemacht werden (Bildung des Extraktenstoffs aus milden Humus), wodurch in manchen Fällen die Düngung für einige Zeit ersetzt werden kann. Durch das Unterbringen einer obern fruchtbaren Erdschicht in die Tiefe führt man den tiefer eindringenden Pflanzenwurzeln Nahrungstheile in reichlicherem Maaße zu.

3) Die gleichförmige Vermengung der Bestandtheile des Bodens, mit dem ihm zugebrachten Dünger oder Besserungsmitteln, worauf sehr viel ankommt.

4) Die Zerstörung des Unkrauts, welche dadurch geschieht, daß man die mit Unkrautssaamen und Wurzeln verunreinigte Oberfläche des Landes in die Tiefe hinunter bringt, damit die Keime und Wurzeln aus Mangel an Luft und durch die Feuchtigkeit ersticken und zu Grunde gehen.

5) Die Zerstörung der Insektenbrut, der Würmer und Puppen wird ebenfalls durch Umgraben bewirkt, indem sie dabei in die Tiefe der Erde versenkt werden und ersticken, oder beim Herbstumgraben an die Oberfläche gebracht, im Winter durch den Frost untergehen.

Je nachdem alle die genannten Zwecke zusammen oder nur einzeln beim Umgraben erreicht werden sollen, muß es zum Theil auf verschiedene Weise vorgenommen werden.

§. 35.

Das Umgraben wird bewerkstelligt vermittelst des Grabescheides (Spaden, Schutte) *). Dieses Werk-

*) Außer zum Umgraben bedient man sich des Grabescheides auch noch zu andern Gartenarbeiten, z. B. zum Graben-

zeug erhält nach Beschaffenheit des Bodens und der damit vorzunehmenden Bearbeitungen, in einzelnen Theilen eine verschiedene Konstruktion.

Der untere breite Theil, oder das Blatt, womit die Erde abgestochen wird, ist entweder ganz von festen Eisen, das an der Schärfe gut verstählt ist; oder das Blatt besteht aus Holz, welches an den Seiten und unten herum mit Eisen und Stahl beschlagen ist. Ein Grabescheid der letzteren Art ist leichter und wohlfeiler, aber nur in recht lockerem Erdreiche anwendbar; wogegen Grabescheide mit eisernem Blatte auch für bindenden und mit Wurzeln durchflochtenen Boden brauchbar sind. — Der untere scharfe Theil des Blatts ist entweder grade, oder stumpfrund, oder spitzzulaufend. (Letzteres ist gewöhnlich bei Sand-, Heide- und lockeren Lande, ersteres in schwerem und Marschboden der Fall). Die Fläche des Blatts hingegen ist entweder platt oder in der Mitte etwas gewölbt. Bei dieser Wölbung bezweckt man, daß die Erde beim Ausheben der Scholle besser auf dem Grabescheide liegen bleibt, welches sonst bei leichtem und lockern Boden nicht gut erfolgt.

Die Länge des Blatts muß verschieden seyn, je nachdem tiefer oder flacher gegraben werden soll. Zu sehr tiefem Graben muß es 15 bis 21 Zoll, für eine mittlere Tiefe ist eine Länge von 12 Zoll hinreichend, für flaches Graben braucht es nur 9 Zoll lang zu seyn. Die Breite beträgt zwischen 12 und 8 Zoll. Das am Blatt befindliche Oehr muß weit und hoch genug seyn, damit der Stiel darin dauerhaft genug befestigt werden kann. Letzterer, so wie der daran befindliche Griff, wird von festen, glatten und gut gerundeten Holze gemacht. Ist besonders der Griff

ausstechen, Ausheben der Pflanzen, und Löchermachen für die zu versetzenden Gewächse und Bäume, zum Ausgraben der Wurzelgewächse ꝛc. bei der Erndte.

uneben und rauh, so leidet die Hand des Grabenden leicht durch Schwielen und Blasen.

Außerdem giebt es noch verschiedene andere weniger gebräuchlichere Arten von Grabescheiden, z. B. das von Crequi Frohann, welches mit einer Stütze oder Stelze versehen ist, wodurch das Aufheben der Erde bei jedem Stiche dem Arbeiter erleichtert wird (s. den physikal. ökonomischen Patrioten II. S. 262.)

§. 36.

Der Arbeiter verrichtet das Graben, indem er den Spaden immer in fast senkrechter Richtung in die Erde niederstößt, und zwar bei tiefem Graben und bei schwerem und verwurzelten Boden durch Auftreten mit dem Fuße; bei leichtem Boden und flachen und schmalen Stichen kann dieses Niederstoßen auch bloß mit den Armen geschehen. Die durch den Stich aufgefaßte Erdscholle wird dann heraufgehoben, wobei der Grabende es so einzurichten hat, daß die an der Oberfläche befindlich gewesene Erde rückwärts nieder in die Tiefe fällt; die auf dem Eisen platt liegende aus der Tiefe geholte Erde aber über die Furche an das vorher gegrabene Land zu liegen kömmt. Die bei diesem Umschlagen nicht in Stücken zerfallenen Erdschollen sind mit der flachen Schärfe des Spadens gehörig zu zertrümmern. Auf diese Art kömmt die obere Erde in die Tiefe, die untere aber herauf. — Das Graben muß übrigens beständig in grader Richtung geschehen. Beim Auswerfen und Zerschlagen der Erdschollen muß der Arbeiter schon eine ziemlich egale Oberfläche des Bodens herzustellen suchen. Hat man aber die Absicht, daß selbige recht eben und fein zertheilt werden soll: so muß man den Rechen zu Hülfe nehmen, und da dieser seine Arbeit vollkommener verrichtet, wenn das Erdreich noch feucht und deswegen mürber ist, als wenn durch Austrocknen die Erd-

Klumpen schon mehr Festigkeit erhalten haben, so darf man das Beharken nicht lange anstehen lassen; sondern es muß alsbald geschehen, wenn ein mäßiges Stück Landes (etwa so viel, als sich bequem mit dem Rechen überreichen läßt), fertig gegraben ist.

§. 37.

Beim Umgraben ist noch ein wichtiger Punkt zu berücksichtigen: die zweckmäßige Breite und Tiefe, in welcher die Erde mit jedem Stiche des Grabescheids abzustechen ist. Beide werden durch verschiedene Umstände bestimmt — Die Bestimmung der Breite oder Dicke, der vor dem Grabescheid befindlichen, und durch dieses abzustechenden Scholle hängt vorzüglich ab:

a) Von der Beschaffenheit des Bodens. In leichtem Boden kann jeder Stich eine Handbreit, auch noch etwas drüber Erde vor sich haben, in schwerem und verwurzelten Lande hingegen, darf die Breite der abzustechenden Scholle nicht wohl mehr als 2 bis 3 Zoll betragen, weil sonst die Arbeit des Grabens zu sehr erschwert, und zu große und daher schwer zerfallende und zu zertrümmernde Schollen entstehen. Das Erdreich erhält alsdann nicht die gehörige Lockerheit, und es bleiben unter und zwischen den Erdschollen Höhlungen, die den Wurzeln der jungen Pflanzen nachtheilig sind.

b) Von der Tiefe des Stichs. Wenn man tief gräbt, kann und darf man verhältnißmäßig nicht so breite Schollen abstechen, als wenn nur flach gegraben wird, damit die gehörige Zertheilung der Erdklöße erfolgt.

Die zweckmäßige Tiefe des Stichs ist gleichfalls nach Maaßgabe der Umstände verschieden. Sie hängt in jedem Falle besonders von dem durch das Umgraben zu erreichenden Zwecken ab. — Wenn man die Absicht hat, die Erde aus der Tiefe heraufzubringen, Unkräuter und Insekten,

larven zu vertilgen, oder einen frischen strohigen Dünger unterzubringen, muß die Erde weit tiefer ausgestochen werden, als wenn man bloß eine oberflächliche Unterbringung des verrotteten Düngers, z. B. auf Spargelfeldern, bezweckt. — Wird das Graben vorgenommen, um den Gewächsen ein zur Beförderung ihres Wachsthums hinreichend lockeres Erdreich zu verschaffen, so kömmt es vor allen auf die Natur des Gewächses an, ob es mit seinen Wurzeln tiefer oder nur flacher in die Erde eindringt. Im ersten Fall, wie z. B. bei den meisten Wurzelgewächsen, als den Möhren, Pastinaken, muß das Land tief; im letzteren Fall braucht es nur flacher umgegraben zu werden (z. B. zu Radieschen, Mairüben, Zwiebeln). Doch kömmt auch viel auf die Beschaffenheit des Bodens an. Bei zu thonigem und feuchten Boden wird man immer wohl thun, auch für Gewächse die mit ihren Wurzeln nicht tief in den Erdboden niedergehen, dennoch tief zu graben, weil hier die Pflanzen doch jederzeit besser als bei zu flachem Graben gedeihen; wogegen aber in einem lockern Boden (z. B. in einem sandigen) das tiefe Umgraben oft sehr schädlich wird. Denn durch die tiefe Auflockerung verliert ein solches Erdreich die ohnehin nur sparsam darinne vorhandene Feuchtigkeit noch vollends, zumal bei anhaltender Trocknitz.

Auch durch die Beschaffenheit des Untergrundes wird die Tiefe des Umgrabens mit bestimmt. Wenn dieser von schlechter Art und die Gartenkrume nur flach ist, so darf freilich nicht tief umgegraben werden, weil man sich bei zu tiefem Umgraben die gute Gartenerde durch den untauglichen Untergrund verschlechtern würde. — Endlich muß man auch vorzüglich tief umgraben, wenn man das nämliche Gewächs auf dasselbe Land unmittelbar im folgenden Jahre noch einmal bringen will, damit so aus der Tiefe eine Erde hervorgeholt werde, die noch nicht wie die mehr

nach der Oberfläche zu, diejenigen Theile verloren hat, welche das Gewächs zu seinem gedeihlichen Wachsthum bedarf.

Die mittlere Tiefe, in welcher gemeiniglich umgegraben wird, beträgt etwa einen Fuß; zu tieferem Umgraben muß man sich auch eines mit einem längern Blatte versehenen Grabescheides bedienen. Man wendet daher zuweilen ein Grabescheid an, dessen Länge im Blatt 1½ Fuß beträgt. Soll der Boden 2 bis 3 Fuß tief aufgelockert werden, so muß man seine Zuflucht nehmen, entweder zum Rajolen oder zum 2 Spaden tiefen Graben, welches letztere in der Hauptsache mit dem Rajolen übereinkömmt, nur daß es nicht so tief geschieht, und daher mit weniger Schwierigkeiten und Vorrichtung ausgeführt wird. Man wirft nämlich an einer Seite des Quartiers eines Gartens einen Graben von 1½ Fuß Breite und 1½ Fuß Tiefe aus. Hierauf zieht man vor demselben mit der Gartenschnur eine Linie, so breit wie der Graben angelegt worden, sticht die Erde anfangs einen Spaden tief aus, und wirft sie in den zuerst gemachten Graben. Die übrige Erde sticht ein anderer so tief aus, als nöthig ist, und füllt damit den angelegten Graben vollends zu. So wird denn ein Graben ausgefüllt und zugleich immer ein neuer gemacht, bis ans Ende des Beets, dessen letzten Graben man mit der aus dem ersten Graben geholten Erde ausfüllt. Das 2 Spaden tiefe Graben und Rajolen muß bei Gartenboden, der sich stark und fest zusammen setzt, nach Verlauf einer Anzahl von Jahren wiederholt werden, wenn die Gartengewächse ferner gut gedeihen sollen.

§. 38.

Von der passenden **Zeit des Umgrabens** hängt in vielen Stücken der gute Erfolg desselben mit ab.

In einem Küchengarten fallen vom Frühling bis zum Herbst beständig Aussaaten und Pflanzungen vor, zu denen

der Boden gemeiniglich durchs Graben vorher gehörig zubereitet werden muß. Die meisten Gewächse werden jedoch im Frühjahre ausgesäet und gepflanzt, für welche das Gartenland entweder vor Winter im Spätherbste (im Oktober, November), oder im Frühjahre umgegraben werden kann.

Das Umgraben vor Winters hat in den meisten Fällen entschiedene Vorzüge vor dem im Frühjahr verrichteten.

Ohne zu gedenken, daß man im Spätherbst, wo wenig Gartenarbeiten mehr vorfallen, die dazu nöthigen Menschenhände leichter und wohlfeiler haben kann, und daß die Arbeit schneller von Statten geht, weil das Erdreich dann nur umgestochen, aber nicht beharkt wird. So hat das Graben vor Winters auf die zweckmäßige Zubereitung des Bodens auch noch einen sehr günstigen Einfluß. Denn indem das Land mit der rauhen Oberfläche der Witterung ausgesetzt wird, so dringt die Feuchtigkeit tief in den Boden ein, der Frost zertheilt alle festen Erdklöße, das Erdreich wird dadurch sehr locker und milde, und setzt sich, ohne jedoch zu fest zu werden, gehörig zusammen, so daß keine nachtheiligen leeren Höhlungen im Boden bleiben, zugleich mischt sich auch die demselben gegebene Düngung inniger mit dem Erdreiche. Ein schwerer und nasser Boden, läßt sich auf keine andere Art so locker und artbar herstellen, als es auf diese Weise geschieht.

Ein solches vor Winter gegrabenes Land kann daher im Frühjahre sogleich, wie nur der Frost aus der Erde ist, bestellt werden, ohne daß es eine weitere Zubereitung nöthig hat. Die Saamen gehen selbst bei einfallender Trockniß in den feuchtbleibenden Boden gut auf, und die Pflanzen wachsen ganz vortrefflich. Selbst Dürrung schadet ihnen nicht leicht, denn wenn auch die Oberfläche des Bodens austrocknet, so erhält sich doch die während dem Winter tief

in die Erde gedrungene Feuchtigkeit sehr lange darin, und giebt den Pflanzenwurzeln hinreichende Nahrung, welcher Umstand besonders in leichten, z. B. sandigen Boden von Wichtigkeit ist.

Endlich hat auch das Umgraben vor Winters den Vortheil, daß die Larven der Insekten und Würmer, indem sie dabei an die Oberfläche gebracht werden, durch den Frost zerstört werden. Durch letzteren geht auch manches keimende Unkraut zu Grunde, und wenn im Frühjahr dergleichen zum Vorschein kömmt, so wird es bei Bestellung des Landes, wenn der Saamen eingekarstet und eingeharkt wird, zerstört, das in der Folge mit den aufgehenden Pflanzen hervorschießende Unkraut kann dann leicht durchs Jäten vertilgt werden. Jedoch ist das Unkraut für die Pflanzen zuweilen, wie Reichart bemerkt, nicht ganz ohne Nutzen, weil letztere alsdann nicht so leicht von Kankern, Goldhähnern und Würmern abgefressen werden, welches manchmal geschieht, wenn gar kein Unkraut, was sie lieber fressen, vorhanden ist.

Dagegen ist das Umgraben im Frühjahr, wenn es erst, nachdem die Zeit der starken Fröste vorüber ist *), vorgenommen wird, in vielen Fällen mit mancherlei Nachtheilen verknüpft. Das durchs Graben aufgelockerte Land wird durch die Sonne und scharfen Frühlingswinde zu stark ausgetrocknet, und bleibt, zumal wenn das Erdreich von bindender Art ist, grob und schrolligt, es kann sich nicht gehörig zusammensetzen, und im Innern bleiben nachtheilige Höhlungen; daher, besonders wenn anhaltende Dürrung eintritt, der Saamen nicht gehörig aufgehet, und die Pflan-

*) Wenn das Umgraben recht frühzeitig, im Januar oder Februar geschieht, und noch starke Fröste darauf folgen, die den Boden locker machen, so ist der Erfolg eben so gut, als bei einem vor Winter gegrabenen Lande.

zen nicht ordentlich von der Stelle wachsen. Inzwischen kömmt dabei auch viel auf die Beschaffenheit des Erdreichs an. Ein sehr guter, weder zu lockerer noch zu fester Gartenboden, ist jenen Nachtheilen weit weniger ausgesetzt, als ein bindendes und zu loses Land, auch kann eine günstige Witterung manche Fehler verbessern, so daß auch auf einem erst im Frühjahr gegrabenen Lande, dennoch die Gewächse gut gedeihen. In der Regel behält aber das Umgraben vor Winters immer den Vorzug. Nur einige Ausnahmen finden nach Umständen statt, so z. B. würde man nicht wohl thun, ein Gartenland, das bei eintretenden Thaufluthen der Ueberschwemmung von Flüssen ausgesetzt ist, vor Winter zu graben, damit der aufgelockerte Boden nicht weggeschwemmt werde. Auch zu Erziehung von Frühgewächsen, z. B. von Erbsen, wählt mancher lieber ein frischgegrabenes, als ein vor Winter gegrabenes Land, weil jenes früher erwärmt wird, und die Pflanzen schneller emporkommen, als im letzteren, welches wegen der vielen Feuchtigkeit, die es lange zurückhält, später die zum Wachsthum erforderliche Temperatur annimmt. Jedoch muß man im Stande seyn, die Pflanzung bei eintretender Trockniß gehörig gießen zu können, widrigenfalls sie in den im Frühjahr gegrabenen, der Austrocknung so leicht unterworfenen Lande, gar leicht zu Grunde gehen.

§. 39.

Ohngeachtet beim Umgraben des Landes im Frühjahre und Sommer manche ungünstige Verhältnisse statt finden, so treten doch sehr viele Fälle ein, wo durchaus in jenen Jahreszeiten umgegraben werden muß. Dann muß man aber durch Anwendung zweckmäßiger Verfahrungsweisen den besorglichen Nachtheilen vorzubeugen suchen. Vor allen Dingen ist der rechte, zum Umgraben am besten passende Zustand der Feuchtigkeit oder Trockenheit des Bodens zu beob-

achten. Gräbt man die Erde um, wenn sie noch zu naß ist, so hängt sie sich nicht nur stark an das Grabescheid an, sondern verschollt sich auch leicht bei darauf einfallender Trockenheit, besonders wenn der Boden von thoniger und lehmiger oder bindender Beschaffenheit ist *). Wird hingegen ein zu trockenes Land umgegraben, so zerfallen die Schollen nicht gehörig, und das Erdreich verliert noch vollends ganz die wenige Feuchtigkeit. Der beste Zeitpunkt zum Umgraben ist, wenn es vorher geregnet hat, und der Boden wieder windtrocken geworden, d. h. so weit abgetrocknet ist, daß sich die Erde nicht mehr an das Grabescheid hängt. Bei regenhafter Witterung darf man etwas schweren Boden nur so lange graben, bis er anfängt schmierig zu werden; beharken darf man ihn aber gar nicht, weil sich die Erde dann ballt und nicht klar machen läßt. Bei leichtem Boden, besonders bei Sandboden, hat man dieses nicht zu fürchten.

§. 40.

Damit aber in dem zur Frühjahrs- und Sommerszeit gegrabenen Lande die Feuchtigkeit besser erhalten werde, und keine nachtheiligen Höhlungen darin bleiben, so ist es sehr zweckmäßig, wenn die Oberfläche desselben durch Zusammenschlagen oder Zusammentreten einigermaßen verdichtet wird. Es geschieht dieses auf verschiedene Art:

1) Durch Füßeln. Auf eine regelmäßige Weise wird diese Arbeit verrichtet, indem der Gärtner an einem Ende des Beets anfangend, mit den Füßen seitwärts, so daß beide Füße beständig parallel und nahe an einander zu stehen kom-

*) Beim Umgraben vor Winter, braucht man in dieser Hinsicht nicht ängstlich zu seyn. Der Boden kann hier, wenn er auch ganz naß ist, dennoch gegraben werden. Denn die entstehenden Schollen werden durch den Frost zertheilt, und der Boden erscheint im Frühjahr ganz locker und mürbe.

zen nicht ordentlich von der Stelle wachsen. Inzwischen kömmt dabei auch viel auf die Beschaffenheit des Erdreichs an. Ein sehr guter, weder zu lockerer noch zu fester Gartenboden, ist jenen Nachtheilen weit weniger ausgesetzt, als ein bindendes und zu loses Land, auch kann eine günstige Witterung manche Fehler verbessern, so daß auch auf einem erst im Frühjahr gegrabenen Lande, dennoch die Gewächse gut gedeihen. In der Regel behält aber das Umgraben vor Winters immer den Vorzug. Nur einige Ausnahmen finden nach Umständen statt, so z. B. würde man nicht wohl thun, ein Gartenland, das bei eintretenden Thaufluthen der Ueberschwemmung von Flüssen ausgesetzt ist, vor Winter zu graben, damit der aufgelockerte Boden nicht weggeschwemmt werde. Auch zu Erziehung von Frühgewächsen, z. B. von Erbsen, wählt mancher lieber ein frischgegrabenes, als ein vor Winter gegrabenes Land, weil jenes früher erwärmt wird, und die Pflanzen schneller emporkommen, als im letzteren, welches wegen der vielen Feuchtigkeit, die es lange zurückhält, später die zum Wachsthum erforderliche Temperatur annimmt. Jedoch muß man im Stande seyn, die Pflanzung bei eintretender Trockniß gehörig gießen zu können, widrigenfalls sie in den im Frühjahr gegrabenen, der Austrocknung so leicht unterworfenen Lande, gar leicht zu Grunde gehen.

§. 39.

Ohngeachtet beim Umgraben des Landes im Frühjahre und Sommer manche ungünstige Verhältnisse statt finden, so treten doch sehr viele Fälle ein, wo durchaus in jenen Jahreszeiten umgegraben werden muß. Dann muß man aber durch Anwendung zweckmäßiger Verfahrungsweisen den besorglichen Nachtheilen vorzubeugen suchen. Vor allen Dingen ist der rechte, zum Umgraben am besten passende Zustand der Feuchtigkeit oder Trockenheit des Bodens zu beob-

achten. Gräbt man die Erde um, wenn sie noch zu naß ist, so hängt sie sich nicht nur stark an das Grabescheid an, sondern verschollt sich auch leicht bei darauf einfallender Trockenheit, besonders wenn der Boden von thoniger und lehmiger oder bindender Beschaffenheit ist *). Wird hingegen ein zu trockenes Land umgegraben, so zerfallen die Schollen nicht gehörig, und das Erdreich verliert noch vollends ganz die wenige Feuchtigkeit. Der beste Zeitpunkt zum Umgraben ist, wenn es vorher geregnet hat, und der Boden wieder windtrocken geworden, d. h. so weit abgetrocknet ist, daß sich die Erde nicht mehr an das Grabescheid hängt. Bei regenhafter Witterung darf man etwas schweren Boden nur so lange graben, bis er anfängt schmierig zu werden; beharken darf man ihn aber gar nicht, weil sich die Erde dann ballt und nicht klar machen läßt. Bei leichtem Boden, besonders bei Sandboden, hat man dieses nicht zu fürchten.

§. 40.

Damit aber in dem zur Frühjahrs- und Sommerszeit gegrabenen Lande die Feuchtigkeit besser erhalten werde, und keine nachtheiligen Höhlungen darin bleiben, so ist es sehr zweckmäßig, wenn die Oberfläche desselben durch Zusammenschlagen oder Zusammentreten einigermaßen verdichtet wird. Es geschieht dieses auf verschiedene Art:

1) Durch Füßeln. Auf eine regelmäßige Weise wird diese Arbeit verrichtet, indem der Gärtner an einem Ende des Beets anfangend, mit den Füßen seitwärts, so daß beide Füße beständig parallel und nahe an einander zu stehen kom-

*) Beim Umgraben vor Winter, braucht man in dieser Hinsicht nicht ängstlich zu seyn. Der Boden kann hier, wenn er auch ganz naß ist, dennoch gegraben werden. Denn die entstehenden Schollen werden durch den Frost zertheilt, und der Boden erscheint im Frühjahr ganz locker und mürbe.

men, ununterbrochen bis zum andern Ende fortrückt, auf eben die Art, wie man die Gänge zwischen den Beeten fest-zutreten pflegt. Geschieht dieses nun über der ganzen Oberfläche des Beets, so bleibt fast keine Stelle derselben übrig, die er nicht mit den Fußsohlen berührte und durch das Gewicht seines Körpers zusammendrückte. Man sucht die Wirkung des Füßelns auch dadurch zu erreichen, daß man auf dem Beete bloß hin und hergeht und dieses so einrichtet, daß man bei jedem Niedersetzen des Fußes eine noch unberührte Stelle der Oberfläche betritt; inzwischen ist der Erfolg hier nicht so gleichförmig und regelmäßig, als bei der vorigen Verfahrungsweise. — Das Füßeln überhaupt darf nur auf mäßig feuchtem und trocknen Boden vorgenommen werden; wenn das Erdreich zu naß ist, so wird die Oberfläche zu fest und packig und bei darauf folgender Sonnenhitze so hart wie Stein.

2) Durch Tretbreter. Ein solches Tretbret besteht aus einem etwa $2\frac{1}{2}$ (auch wohl nur $1\frac{1}{2}$) Schuh langen und 12 bis 13 Zoll breiten Brete, welches oberhalb mit einigen Querleisten versehen ist, damit es sich nicht wirft oder krumm zieht. In der Mitte ist es mit 2 Löchern durchbohrt, die etwas weiter, als die Breite des Fußes beträgt, von einander abstehen. Durch diese Löcher wird ein Strick gezogen, welcher auf der untern Fläche des Brets in einer zwischen beiden Löchern gemachten Vertiefung so zu liegen kommt, daß er über der Fläche des Brets nicht hervorsteht. Auf der obern Seite des Brets wird dieser Strick so zusammen gebunden, daß man einen Fuß hindurch stecken kann. Ueber der Stelle, wo diese Zusammenbindung geschieht, läßt man dem Stricke noch eine Länge von etwa 3 Fuß und befestigt am Ende desselben einen Griff, damit man mit der Hand und dem Fuße zugleich, weil es dem

letztern allein zu schwer werden würde, die Tretbreter heben und fortsetzen kann.

Das Zusammendrücken des Bodens mit diesen Tretbretern geschieht auf ähnliche Art, wie beim Füßeln. — Indem nämlich an jedem Fuße des Arbeiters ein Tretbret angebracht ist, und dieser eben so, wie beim Füßeln, seitwärts fortrückend, bald mit dem einen, bald mit dem andern auftritt. Die Stärke der Wirkung und der Grad des durch die Tretbreter bewirkten Zusammendrückens des Bodens hängt ab: von der Größe der Quadratfläche des Tretbrets und dem Gewicht des Mannes, der es in Bewegung setzt. — Je schwerer der letztere, desto stärker; je größer die erstere, desto geringer ist die erfolgende Wirkung. Ueberhaupt aber bewirken Tretbreter ein weit geringeres Zusammendrücken des Landes, als durch das Füßeln erfolgt, weil bei letzterm das ganze Gewicht des Arbeiters auf eine Fläche des Bodens wirkt, die nicht größer ist, als seine Fußsohle; wogegen bei den Tretbretern sein Gewicht auf einen wohl 6 bis 9mal größern Flächenraum vertheilt wird. Daher ist der Gebrauch der Tretbreter zur Zusammendrückung eines nassen und bindenden Landes auch eher anwendbar, als das Füßeln. Aber nicht bloß zur Verdichtung, auch zur vollkommeneren Ebnung des Bodens werden Tretbreter häufig gebraucht, ingleichen zur Zertheilung einer auf der Oberfläche des Landes entstandenen Rüft.

3) Durch Anwendung des Zuschlagebrets. Dies besteht aus einem Brete, womit das Land Fuß vor Fuß fest geschlagen wird. Man kann das Bret an dem obern Theil etwas einschneiden, damit man es daselbst angreifen, und Kraft genug haben möge, es immer platt auf das Beet niederschlagen zu können. Bei mäßig feuchtem Boden kann damit heftig, bei nassem Erdreich hingegen muß ganz gelinde aufgeschlagen werden, weil sonst die Oberfläche zu fest wird,

und beim Austrocknen durch und durch Risse bekömmt, wobei die zarten Pflanzenwurzeln leicht zerrissen werden.

Endlich kann man sich zur Zusammendrückung des Landes auch einer steinernen oder hölzernen Walze bedienen.

Je lockerer der Boden ist, desto stärker muß in der Regel unter gedachten Umständen dessen Oberfläche zusammengedrückt werden, je bindender und thoniger er ist, in desto geringerem Grade muß es geschehen, daher sind für letzteren Tretbreter, und leichte hölzerne Walzen hinreichend, für erstern das Füßeln und schwere steinerne Walzen zweckmäßig.

Diese Verdichtung des Bodens geschehe nun auf die eine oder andere Art, so wird sie, wenn das gegrabene Beet zu einer Aussaat bestimmt ist, nach Umständen, entweder vor oder unmittelbar nach derselben vorgenommen. Sollen aber auf das Beet Pflanzen gesetzt werden, so versteht es sich von selbst, daß jene Arbeit vor der Verpflanzung vorzunehmen sey.

Ganz besonders nothwendig, ist ein gehörig dichtes Zusammentreten des Beets nothwendig, wenn erst gegen den Herbst Pflanzen darauf versetzt werden, die daselbst überwintern sollen. Unterläßt man hier diese Arbeit, so setzt sich das Erdreich im Winter zusammen, der untere Theil des Stengels, und selbst die Wurzeln der Pflanzen kommen dann leicht außer der Erde zu stehen, oder das Land wird auch wohl, zum Nachtheil der Gewächse, durch den Frost in die Höhe gezogen.

Beim Umgraben werden endlich auch die verschiedenen Arten von Beeten gebildet, abhängige und gewölbte durch Aufwerfen der Erde, vertiefte durch Ausgraben derselben. Will man ein beständig horizontales Beet behalten, so muß man mit jedem folgenden Umgraben immer da zu

graben anfangen, wo man beim vorhergehenden Umgraben aufhört. Um hingegen ein abhängiges Gartenbeet wagrecht zu machen, muß man es beständig von der tiefsten Stelle aus zu graben anfangen, bis man seinen Zweck erreicht hat.

II. Vom Umkarsten des Landes.

§. 41.

Durch das Umkarsten des Bodens sollen im Allgemeinen die nämlichen Zwecke wie durch das Umgraben (s. §. 34.) erreicht werden, vor welchem unter manchen Umständen es noch Vorzüge hat.

Diese Arbeit wird mit dem Karste verrichtet, der aus einer schweren 2 oder auch 3zinkigen Hacke besteht, ganz dem gewöhnlichen Misthaken ähnlich. Die Zinken sind 7 bis 8 Zoll und drüber lang, und ¾ bis gegen 1 Zoll breit, und haben unten eine ebene oder mehr spitzige Schärfe. Oben, wo die Zinken mehr zusammenlaufen, befindet sich ein Oehr, in welches der etwa 3 bis 4 Fuß lange Stiel von hartem festen Holze befestigt wird.

Um den Boden mit dem Karste umzubrechen, hebt der Arbeiter den Karst in die Höhe, haut damit in die Erde etwas schräg hinein, reißt die von den Zinken gefaßte Erdscholle los, und legt sie um. Vermöge des Hauens und weil er nicht so leicht zerbricht, wirkt der Karst mit größerer Gewalt auf Trennung des Bodens, als das sich bei bedeutendem Widerstande leicht biegende, oder gar brechende Grabescheid. Deswegen und aus andern Gründen paßt der Karst für manche Vorfälle im Gartenbau besser als das Grabescheid zum Umarbeiten des Bodens. — Zur Reinigung eines mit Quecken oder andern ähnlichen Wurzelunkräutern verunreinigten Bodens ist er vorzüglich brauchbar. Bei

Anwendung des Grabescheides kann man die Quecken nie so vollständig aus dem Lande bringen, indem selbige damit in viele kleine Stücken durchschnitten werden, von denen nun manches im Boden bleibt und wieder anwurzelt. Beim Umkarsten des Bodens hingegen bleiben die Queckenwurzeln ziemlich ganz, und wenn nun der Arbeiter die herum gerissenen Erdklöße mit dem umgekehrten Theil des Karstes zertrümmert, so lassen sich die darin befindlichen Queckenwurzeln bequem und vollständig ausziehen, welches besonders mit einem 3zinkigen Karst, der die Wurzeln besser faßt, als ein 2zinkiger, gut von statten geht. Auch zum Umreißen eines begraseten Bodens, eines Kleefeldes, um diese in Gartenkultur zu setzen, findet der Karst eine vortheilhafte Anwendung *).

§. 42.

Wenn man vor Winters graben lassen will, der Erdboden aber bei früheintretenden Froste im Herbst fast einen halben Fuß tief so hart gefroren ist, daß man solchen nicht wohl umzugraben im Stande ist, so kann man das Land mit großen zweizinkigen Karsten, dergleichen man auch zum Behacken der Weinberge braucht, herum brechen lassen, welches man in Erfurt das Schöllern nennt. Diese Arbeit geht viel schneller als das Graben überhaupt von statten, indem dabei beträchtlich große Stücken, oft über einen Quadratfuß auf einmal, herum gebrochen werden. Im Anfange hält es oft schwer, die erste Reihe von Erdschollen mittelst des Karstes loszubrechen, dann bedient man sich am besten einer

*) Im Feldbau, in der Forstwirthschaft und in Obst- und Weinbergen bedient man sich des Karstes zu gleichen Zwecken, vorzüglich auch zur Umarbeitung eines sehr steinigen Bodens, eines steilen abhängigen Landes, oder eines solchen, dessen Oberfläche sehr ungleich, oder mit vielen höhern Gegenständen, z. B. Bäumen, Wurzelstöcken rc. häufig besetzt ist. — In welchen Fällen der Gebrauch des Pflugs große Schwierigkeiten hat.

großen Baumhacke. Wenn dadurch der Boden einmal geöffnet ist, so werden sich nun beim Umhacken der andern Reihen die Schollen gar leicht mit den Kärsten losbrechen und umwenden lassen.

Ein solches geschollertes Gartenland wird im Frühjahr, wenn die Erde aufthaut, so milde und locker, daß es, eben so wie ein vor Winter gegrabenes, sogleich bestellt werden kann. Jedoch darf zu der Zeit, wo das Schollern verrichtet wurde, der Boden nicht mit Schnee bedeckt gewesen seyn, denn wenn dieser mit unter die Erde gebracht wird, so dauert es im Frühjahr oft sehr lange, ehe der Boden die gehörige zum Bestellen taugliche Wärme annimmt. Die meisten beim Umgraben statt findenden Rücksichten gelten übrigens auch beim Umkarsten.

Außer zum Umkarsten wird der Karst auch noch zu Verrichtung anderer Gartenarbeiten angewendet, z. B. zum Einkarsten der Sämereien, zum Herausnehmen der Wurzelgewächse. Zu manchen dieser Zwecke bedient man sich auch der Kärste von kleinerem Formate.

III. Vom Beharken oder Berechen des Gartenbodens.

§. 43.

Diese Arbeit wird mit dem Rechen (der Harke) verrichtet, der aus einem mit Zinken versehenen Balken besteht, welcher an einen 6 bis 8 Fuß langen, schnurgraden, runden und glatten Stiel befestigt seyn muß. Ist der Stiel krumm, so kann der Arbeiter den Harken nicht so geschmeidig in der Hand auf und ablaufen lassen; die Zinken greifen in die Erde dann bald zu tief, bald zu flach ein und die Arbeit wird nicht gleichförmig genug. Eben so nachtheilig ist es, wenn beide Arme der Gabel, womit der Stiel an den Balken befestigt wird, nicht gleich, sondern krumm sind, und

der eine schwerer als der andere ist, wodurch es geschieht, daß der Rechen nach einer Seite hinfällt und ebenfalls ungleiche Arbeit macht. Man hat Rechen von verschiedener Größe und Struktur. Gemeiniglich ist der Balken von Holz, die Zinken von Eisen.

Bei den größern Rechen ist der Balken 2 Fuß lang und mit 13 eisernen, gemeiniglich etwas einwärts gebogenen, 3—4 Zoll langen und oben $\frac{1}{2}$ Zoll starken, unten spitzen Zinken versehen. Man bedient sich desselben vorzüglich, um das gegrabene Land damit klar und eben zu machen (indem die Zinken die Erdklümper zertheilen) und die Wurzeln des Unkrauts aus dem Boden zu ziehen; auch zum Unterbringen der gröbern Saamen, und zur Zertheilung einer an der Oberfläche des Landes entstandenen Kruft, wird er gebraucht.

Der kleinere Rechen hat einen kürzern etwa 1 (—1$\frac{1}{2}$) Fuß breiten Balken, mit 8 (oder 12) Zinken, die kürzer und dünner sind, und gemeiniglich auch näher an einander stehen, als bei den großen Rechen. Er zertheilt die Erde noch feiner, und ist auf kleinen Beeten und zum Unterbringen feiner Sämereien (die mit dem großen Rechen zu tief in die Erde kommen würden) schicklicher zu gebrauchen; so wie auch um die zwischen den Beeten befindlichen Wege von dem ausgejäteten Unkraute zu reinigen. Man giebt alsdann dem Balken des Rechens gewöhnlich diejenige Breite, die jene Wege zu erhalten pflegen.

Man hat auch ganz eiserne Rechen (deren Zinken in eine 1 Zoll breite und $\frac{3}{4}$ Zoll dicke eiserne Schiene eingenietet sind, an welcher eine Hülse zur Befestigung des Stiels angebracht ist), und welche, die ganz von Holz gemacht sind. Die Zinken der letztern müssen von ganz vorzüglich hartem, festen und zähen Holze gemacht werden, z. B. von Kornelkirschbaum, Weißbüchen, Weißdorn. Diese hölzernen Rechen

haben aber den Fehler, daß sie zu leicht sind und nicht in den Erdboden gehörig eindringen, daher man sie nur auf Sandboden oder anderm leichten Lande anzuwenden pflegt.

Wenn man ganze Aecker mit Gartengewächsen bestellt, bedient man sich, zur Beschleunigung der Arbeit, statt des Rechens einer kleinen von 2 Personen gezogenen Egge. Diese kann 3 Schuh lang und eben so breit gemacht und aus 4 Balken zusammengesetzt werden. In jeden Balken werden 7 eiserne 7 Zoll lange Zinken eingeschlagen. Diese Egge wird außer zum Klarmachen des Landes, auch zum Unterbringen der Saamen und zur Zertheilung der auf der Oberfläche des Bodens, besonders nach Platzregen entstandenen und das Aufgehen der Sämereien verhindernden festen Kruft in Anwendung gesetzt.

IV. Vom Behacken.

§. 44.

Dabei wird der Erdboden mit der Hacke nur an der Oberfläche, nach Umständen nur einen oder mehrere Zolle tief, umgearbeitet. Wobei man vorzüglich 2 Hauptzwecke zu erreichen sucht: Vertilgung des Unkrauts und Auflockerung des Bodens.

Für den erstern Zweck richtet man das Behacken so ein, daß die Unkrautspflanzen sammt ihren Wurzeln aus der Erde herausgehauen, oder wenigstens tief genug von der Wurzel abgehauen werden. Am besten verrichtet man diese Arbeit bei trocknem Wetter und Sonnenschein, damit die losgehauenen, auf dem Lande liegenden Unkräuter bald austrocknen und absterben. Bei feuchter Witterung wurzelt manche Unkrautspflanze wieder an.

Die mit der Hacke bewirkte Auflockerung des Erdreichs gewährt dem Pflanzenbau vielseitige Vortheile.

1) Können die Pflanzen mit ihren Wurzeln in die lockere Erde leichter eindringen, sich besser ausbreiten und mehr Nahrungstheile einsaugen. In dieser Rücksicht vertritt bei der Vorbereitung des Landes zu Saaten und Pflanzungen das Umhacken die Stelle des Umgrabens in Fällen, wo ein tiefes Umwenden des Bodens nicht erforderlich oder wohl gar nachtheilig ist.

2) Erhält durch das Auflockern die Gartenkrume mehr Berührungspunkte mit der atmosphärischen Luft, welche nun besser in dieselbe eindringen, und die Zersetzung des Humus nachdrücklicher befördern kann. Bei vielen Pflanzen scheint es auch zum guten Wachsthum sehr vortheilhaft, wenn ihre Wurzeln auf diese Art mit der äußern Luft mehr Gemeinschaft erhalten, indem sie schlecht gerathen, wenn der Boden auf der Oberfläche eine Ruft erhalten hat, welche den Zutritt der äußern Luft in denselben völlig ausschließt.

3) Bewirkt die oberflächliche Auflockerung des Landes durchs Behacken, daß Thau und Regen besser in die Erde eindringen. Auf einem berusteten Boden läuft das Wasser bei starkem Regen von der Oberfläche leicht ab, ohne gehörig dem Erdreiche und den Pflanzen zu Gute zu kommen. Daher ist es sehr zweckmäßig, wenn das Behacken vor einem zu erwartenden Regen vorgenommen wird.

4) Wenn an sich das Land zu feucht ist, oder durch anhaltenden Regen im Uebermaß mit Wasser getränkt worden ist; durchs Abtrocknen der Oberfläche aber eine Ruft entsteht (welches besonders in bindenden thonigen Boden der Fall ist), so verhindert diese gar leicht das Eindringen der Luft und Sonne und somit auch das gehörige Austrocknen des Bodens. Hier trägt denn das Behacken, welches diese Kruste zerstört, zur früheren wünschenswerthen Austrocknung sehr vieles bei. Inzwischen darf in diesem Falle auch das Behacken nicht zu frühzeitig geschehen, ehe die Ober-

fläche des Landes etwas abtrocknete, weil sonst das Erdreich sich nachtheilig bei dieser Bearbeitung klümpert. — Weil durchs Behacken die Austrocknung des Bodens beschleunigt wird, und übermäßige Nässe oft die Ursache eines kalten Bodens ist, so ergiebt sich daraus, daß diese Arbeit auch zugleich ein Verbesserungsmittel eines solchen Bodens sey. — Dagegen muß man in einem wenig Feuchtigkeit haltenden Lande mit dem Behacken desto vorsichtiger seyn, indem, wenn es zur unrechten Zeit geschieht, der Boden leicht zu einer sehr nachtheiligen tiefen Austrocknung gebracht wird. — Ueberhaupt bedarf ein Boden des Behackens um so mehr, je fester und bindender er ist, und um so weniger, je lockerer er ist.

5) Beim Behacken wird sehr oft auch behäufelt, indem man die Erde von den zwischen den Pflanzen befindlichen leeren Zwischenräumen an den Stamm oder das Kraut und die Wurzeln der Pflanzen mit der Hacke heranzieht, so daß sie in Form eines kleinen Hügels um und an der Pflanze anliegt. Bei vielen Wurzelgewächsen erreicht man dadurch ein stärkeres Wachsthum der Wurzeln. Beim Kopfkohl sucht man dadurch die Bildung stärkerer Häupter zu veranlassen und die sogenannten Knorren oder Wülste am Strunke zu verhüten.

Das Behacken geschieht nun, wie bemerkt wurde, entweder vor der Bestellung des Landes, um letzteres gehörig dazu vorzubereiten, oder nachdem die Beete mit Pflanzen besetzt worden, zwischen denselben; und es muß im letzteren Falle mehr oder minder oft widerholt werden, je nachdem die Beschaffenheit des Bodens, der Witterung und der Verunkrautung und die Natur der auf dem Lande stehenden Gewächse, es nothwendig macht.

§. 45.

Das Werkzeug, womit das Behacken vorgenommen wird — die Hacke — ist seiner Gestalt nach im Allgemeinen bekannt genug. Man muß aber für besondere Zwecke Hacken von verschiedener Art haben.

1) Eine große Hacke, deren plattes Eisen 10—12 Zoll lang und 5—6 Zoll breit ist. An der graden oder etwas gerundeten Schneide muß sie gut verstählt seyn.

Man bedient sich derselben vorzüglich zur Bearbeitung des Landes vor der Pflanzung oder Aussaat, zur Behackung der größern Zwischenräume zwischen den Pflanzen und zum Behäufeln derselben, so wie auch zum Aushacken und Wegscharren des Unkrauts. — Mit den scharfen Ecken macht man auch Furchen oder Gruben, um in selbige hinein zu säen, oder Pflanzen zu setzen.

2) Die kleine oder schmale Hacke, auch Jätehäckchen genannt, hat ein 4 bis 6 Zoll langes, und 2 bis 3 Zoll breites Hackeisen. — Man hat auch welche, deren Eisen ganz schmal und Meiselartig ist.

Sie dient zum Behacken der enger stehenden Pflanzen, zum Durchziehen oder Verdünnen der zu dicht stehenden Gewächse, zur Unkrautsvertilgung und auch um schmale Furchen zum Säen und Pflanzen anzufertigen.

3) Die zackige Hacke, ist ein doppeltes Werkzeug, und besteht aus einer kleinen 3—4 Zoll langen und 1½—2 Zoll breiten Hacke, auf deren obern Seite 2 Zinken von 3 Zoll Länge sich befinden.

Dieses Werkzeug dient vorzüglich dazu, das Unkraut da zu vertilgen, wo man mit den 2 vorigen Hacken nicht gut ankommen kann. So z. B. werden die leeren Zwischenräume zwischen Erbsen, Spinatbüschen ꝛc. sehr gut mit der 2zinkigen Hacke behackt. — Die kleine Hacke auf der andern Seite ist vorzüglich passend, Unkraut, das eine tiefe

senkrechte Wurzel hat (und daher mit den Zacken nicht los gerissen werden kann), unter dem Herzen abzuhauen. Die Unkrautsvertilgung geht mit diesem Werkzeuge wenigstens 8mal schneller, als beim Jäten mit der Hand von statten. Um Braunschweig ist diese Hacke vorzüglich im Gebrauch. Auch die Wege lassen sich damit sehr gut vom Unkraute reinigen, und besser als mit der eisernen Wegeschaufel, welche das Kraut oft nur abstößt, daher die Wurzel immer wieder von neuen austreibt.

Dritter Artikel.
Vom Jäten.

§. 46.

Das Jäten mit der Hand wird vorzüglich in den Fällen zur Unkrautsvertilgung angewendet, wo die vorher beschriebenen schneller wirkenden Werkzeuge für diesen Zweck nicht angewendet werden können, z. B. wenn das zwischen der jungen Saat und den zarten, dicht stehenden Pflanzen hervor schießende Unkraut weggeschafft werden soll. Das Jäten geht am besten und schnellsten von statten, wenn die Unkrautspflanzen noch jung sind, und noch keine tiefgehenden Wurzeln haben, weil sie dann leicht vollständig mit letzteren ausgezogen werden können; jedoch darf die junge Saat auch nicht zu früh, — wenn sie noch zu klein ist, — gejätet werden, sonst kommen die jungen Pflänzchen beim Herausziehen des Unkrauts zu locker zu stehen, oder werden zum Theil zugleich mit letzterm aus der Erde gehoben, oder sonst leicht durch Unvorsichtigkeit des Jätenden beschädigt. Bei feuchtem Erdreiche, nach einem Regen, geht die Arbeit des Jätens weit schneller vorwärts, als wenn der Erdboden ausgetrocknet ist. Zweckmäßig ist es, sich dabei eines spitzigen und harten Hölzchens zu bedienen, womit man neben dem Unkrautsstäudchen in die Erde sticht, und dessen Wurzel

lüftet, worauf es sich dann leichter ausziehen läßt. Es geht solches auf folgende Art ganz geschwind von statten. Mit den 2 letzten Fingern hält der Jätende das Hölzchen beständig in der Hand fest, mit der Spitze nach der Erde zu, und wenn er es brauchen will, so stößt er es mit der Faust bei dem Unkraute ein, ergreift dieses alsbald mit dem Daumen und den 2 vorderen Fingern der nämlichen Hand, und zieht es sammt der Wurzel heraus. Manche bedienen sich auch zum Jaten einer kleinen 3 Finger breiten eisernen Schaufel, deren Handhabe gekrümmt ist, womit man die Wurzeln des Unkrauts vortrefflich heraushebt.

Von den verschiedenen Unkräutern und ihrer Vertilgung, ist schon im ersten Theile dieses Werks ausführlich gehandelt worden. Die in Gärten in unsern Gegenden am häufigsten vorkommenden Unkräuter sind; die Saudistel und verschiedene andere Disteln, Quecken, verschiedene Arten von Storchschnäbeln und Gänsefüßen oder Melden, Hühnerdarm, Nachtschatten, Brennesseln und taube Nesseln, Hundspetersilie, Feldwinde rc.

Vierter Artikel.

Vom Begießen.

§. 47.

Da man bei der Kultur der Küchengewächse des Wassers so häufig und in so bedeutender Menge bedarf, so ist ein hinreichender Vorrath von gutem Wasser in der Nähe der Gartenbeete sehr wünschenswerth, ja unentbehrlich.

Nicht jedes Wasser ist in gleichem Grade für diesen Zweck tauglich. Regenwasser hat den Vorzug, weil es von nachtheiligen Beimischungen frei ist, und überdies aus der Athmosphäre befruchtende Stoffe (besonders Kohlensäure und Sauerstoffgas) aufgenommen hat. Gutes Fluß- und Quellwasser, und reines Teichwasser kann dessen Man-

gel am besten ersetzen, weniger tauglich ist das Brunnenwasser. Es enthält nicht nur meistens viel erdige Theile aufgelöst, und gehört daher zu den sogenannten harten Wassern, sondern ist auch im Sommer weit kälter, als die äussere Athmosphäre, daher es, unmittelbar aus dem Brunnen zum Begießen gebraucht, die Pflanzen leicht nachtheilig erkältet. Um dieses zu vermeiden, muß es vorher eine Zeitlang in Gefäßen der wärmern Luft ausgesetzt werden. Am wenigsten schicken sich zum Begießen das Wasser aus Sümpfen und Mooren (welches gemeiniglich eine Säure besitzt), und die Alaun- und Eisenhaltigen Gewässer.

Solche schlechten und harten Wasser sucht man durch Zusatz von etwas Schaf- oder Kühmist, von Hornspänen, Blut, Jauche zu verbessern, welches auch in vielen Fällen wirksam ist. Dergleichen düngende Zusätze giebt man den zum Gießen bestimmten Wasser auch zuweilen in der Absicht, um den Pflanzen mehr Nahrungstheile zuzuführen, welches aber, besonders bei jungen Pflanzen, oft schädlich wird, indem sie durch das Uebermaß von Düngung foschig und faul werden. Zur Herstellung der vom Froste getroffenen Gewächse schreibt man aber dem mit Düngertheilen geschwängerten Wasser eine heilsame Wirkung zu.

§. 48.

Besitzt man in der Nähe des Gartens nicht den nöthigen Vorrath von Wasser an einem Flusse, Bache, oder Teiche, so muß man sich dadurch zu helfen suchen, daß man es in Kanälen oder Röhren von höhern Punkten herbei leitet, daß man zusammenlaufendes Regenwasser von Dächern rc. in Cysternen, ausgegrabenen Behältern, großen Gefäßen ansammlet *), oder endlich daß man einen Brunnen

*) Wie dergleichen Wasserleitungen und Behälter anzulegen sind, ist im ersten Theil §. 71. ausführlicher gezeigt worden. Bei großen Gärten ist es wichtig, zu Ersparung

gräbt. Wo alles dieses nicht zu bewerkstelligen, oder mit zu viel Kosten verknüpft ist, bleibt der einzige beschwerliche Ausweg, das Herbeifahren oder Tragen des Wassers von entferntern Orten.

Die im ersten Theile §. 72—74. angeführten Bewässerungsarten, sind beim Gartenbau selten anwendbar, daher bedient man sich hier gemeiniglich nur des Begießens oder Besprengens mit der allbekannten Gießkanne, um den Pflanzen die nöthige Feuchtigkeit mitzutheilen *).

Das Begießen unterscheidet sich vom Besprengen, daß dabei ein ganzer Wasserstrahl über den Erdboden

vieler Wege, das zum Begießen nöthige Wasser nach mehreren Stellen desselben hinzuleiten. Am besten geschieht es durch angelegte Wassergräben zwischen den Beeten, aus welchen dann die auf letztern stehenden Pflanzen sehr bequem unmittelbar mit Gießschaufeln begossen werden können. Eine Einrichtung, ohngefähr von der Art, wie sie im ersten Theil bei Schilderung des Dreienbrunnens bei Erfurt angegeben wurde.

*) Wenn das Wasser aus bedeutender Entfernung herbeigeholt werden muß, so kann man sich, mit Ersparung vieler Wege, einer tragbaren Gießbutte bedienen, an deren Boden ein lederner, vorn mit einer blechernen Röhre versehener Schlauch angebracht ist. Der Arbeiter geht mit dieser Butte zwischen den Beeten hin, und senkt, da wo gegossen werden soll, die Röhre und den Schlauch niederwärts. Auf ähnliche Art bedient man sich auch eines auf Rädern oder einem Schiebekarren stehenden Kübels, womit man zwischen den zu gießenden Gartenbeeten hinfährt. Zum Besprengen feiner Saamenpflanzen kann man sich mit Nutzen eines blechernen, 2 Zoll langen, oben 9, am Boden 4 Zoll weiten Gefäßes bedienen, dessen Boden mit feinen Löchern versehen ist, womit sehr regelmäßig gegossen wird, ohne daß die Pflanzen so leicht verschlemmt werden, wie beim Besprengen mit der Brause leicht geschieht. Auch mit Handspritzen geht das Begießen schnell von statten, mit der Laffertschen können 2 Mann ein Quartier von 12 und mehreren Ruthen in 10 Minuten so vollkommen, wie durch den feinsten Regen befeuchten, s. Sicklers deutschen Obstgarten VIII. S. 256 Wenn sich zwischen den Gartenbeeten Wassergraben befinden, so kann das Gießen sehr schnell mit Gießschaufeln verrichtet werden.

gewöhnlich stellenweise ausgegossen wird, wenn dagegen bei letzterem das Wasser, in mehr oder weniger feinen Tropfen, als künstlicher Regen über das ganze Beet und die Pflanzen verbreitet wird. Zum Besprengen versiehe man die Ausgußröhre der Gießkanne mit einer Brause, die nach Umständen mit größern oder feinern Löchern versehen seyn muß.

Das Begießen wird vorzüglich bei größern Gewächsen und einzeln stehenden Pflanzen angewendet, wenn sie versetzt worden sind, oder durch Dürrung leiden, oder auch überhaupt zu ihrem Wachsthum viel Feuchtigkeit bedürfen. Man muß sich dabei vorsehen, daß der Wasserstrahl nicht zu sehr in die Erde einreißt, und die Wurzeln entblößt werden, oder die ganze Pflanze an den Boden niedergeschlagen und zu Grunde gerichtet wird. Da diese Vorfälle bei kleinen Pflänzchen nicht gut zu vermeiden sind, so bedient man hier sich zur Erquickung derselben des Besprengens, welches auch alsdann angewendet wird, wenn die Saamen aus Mangel an Feuchtigkeit, oder weil sich auf der Oberfläche des Landes eine Kruste bildete, nicht aufgehen wollen; ferner, wenn man bei Trockniß junge Pflanzen aus den Saamenbeeten zum Verpflanzen ausheben will. Außerdem thut auch das Besprengen zur Abhaltung der Erdflöhe, zu Verhütung der nachtheiligen Folgen des Honig- und Mehlthaus, oder eines die Pflanzen befallenen Reifes oder kleinen Frostes gute Dienste.

§. 49.

Wie oft und wie stark man Gießen oder Besprengen soll, läßt sich im Allgemeinen nicht bestimmen. Es kömmt dabei viel auf den zu erreichenden Zweck an. Zur Vertreibung der Erdflöhe und des Honigthaus muß fleißig besprengt werden. In so fern aber durch das Begießen die zu dem gedeihlichen Wachsthum der Pflanzen nöthige Feuchtigkeit dem Erdboden mitgetheilt werden

soll, hängt die Erörterung jener Frage besonders von der Beschaffenheit der Witterung und des Erdbodens (ob dieser mehr oder weniger die Feuchtigkeit anhält, oder damit geschwängert ist), und der besondern Natur der verschiedenen Küchengewächse ab. Manche, wie z. B. Gurken, Kürbisse, Erdbeeren, Sellerie, Rapunzen verlangen und ertragen viel Feuchtigkeit, und können daher nicht leicht zu viel gegossen werden. Auch junge mit ihren Wurzeln noch nicht tief in den Boden eindringende Saamenpflanzen müssen bei trocknem Wetter durch besprengen öfters erquickt werden; wogegen die erwachsenen Pflanzen der meisten andern Arten der Küchengewächse nur dann begossen zu werden brauchen, wenn sie bei Trockniß aus Mangel an Feuchtigkeit leiden, und in ihrem Wachsthum zurückgesetzt werden, welches aus dem Welkwerden der Blätter zu schließen ist. In diesem Falle ist es zweckmäßig, die Erde auf einmal, durch recht starkes Gießen, vollständig mit Feuchtigkeit zu tränken, jedoch so, daß man mit jedem Gusse nicht mehr Wasser auf den Erdboden gießt, als dieser bequem einsaugen kann; dieses aber in kurzen Zeiträumen wiederholt, bis der Boden durch und durch mit Wasser gehörig geschwängert ist, wo er dann des Begießens nicht so bald von neuem wieder bedarf. Auf diese Art richtet man mit wenigeren Wasser und geringerer Mühe mehr aus, als wenn man zwar öfters, aber jedesmal nur schwach gießt, denn alsdann wird gemeiniglich nur die Oberfläche der Erde benetzt, aus welcher die Feuchtigkeit durch Luft und Sonne bald wieder hinweggenommen wird, ohne den Pflanzen gehörig zu gute zu kommen. Ueberdies entsteht auch durch das zu häufige Gießen an der Oberfläche des Landes eine nachtheilige Rufte, besonders wenn man die Gießkanne zu hoch hält, wobei die Wasserstrahlen durch ihren starken Fall den Boden fest zusammenschlagen.

Oefterer zu gießen, als es die Pflanzen wirklich bedürfen, ist mehr schädlich als vortheilhaft. Die Gewächse werden dadurch verwöhnt, die Gefäße derselben widernatürlich erweitert, sie wachsen zu quat und zu stark ins Kraut, und bringen weniger Früchte, deren Geschmack auch mehr wäßrig und fade, und weniger aromatisch ist, als bei den mehr trocken gehaltenen Pflanzen. Die an vieles Gießen gewöhnten Gewächse leiden auch gewöhnlich bei Trocknung viel mehr als andere ihrer Art, die von Jugend auf mehr trocken gehalten wurden und dadurch eine dauerhafte Konstitution erlangten.

Was die schicklichste Tageszeit zum Gießen betrifft, so ist dazu im Sommer an warmen Tagen der Abend und Morgen zu wählen. Während der starken Sonnenhitze zu gießen ist nicht rathsam, theils bekömmt es vielen Pflanzen nicht wohl, zumal wenn kaltes Wasser dazu angewendet wird, theils wird die Feuchtigkeit zu geschwind wieder von der Sonne verdunstet, ohne den Pflanzen gehörig zu nutzen. In kühlen Sommertagen ist aber das Gießen zu jeder Tageszeit anwendbar. Im Frühjahr und Herbst darf man, wenn Nachtfröste zu besorgen sind, nie des Abends gießen, weil für die Pflanzen in einem nassen Boden ein Frost viel nachtheiliger wird. In diesen Jahreszeiten kann das Begießen am füglichsten des Vormittags vorgenommen werden, ja es kann so gar ganz früh vor Sonnenaufgang geschehen. Durch das Wasser wird der Nachtfrost allmählig aus den Boden gezogen, und so dem Nachtheile vorgebeugt, den ein zu schneller Wechsel von Nachtkälte und Sonnenschein auf die Pflanzen leicht hervorbringt.

Fünfter Artikel.

Von der Wartung und Behandlung der Küchengewächse selbst.

§. 50.

Die von der Aussaat bis zur Erndte vorfallenden Arbeiten sind vorzüglich: das Säen und Legen der Saamen, das Pflanzen und Umlegen, das Stopfen und Einsenken, das Abblatten und Beschneiden, das Durchwintern, das Einerndten und Aufnehmen der Küchengewächse und ihrer verschiedenen Produkte.

I. Vom Säen und Legen der Saamen.

§. 51.

Der erste Theil giebt über die erforderliche Beschaffenheit des Saamens und andere dahin gehörige Gegenstände ausführliche Auskunft. Hier beschäftigt uns daher nur das Säen der Küchensämereien selbst nach seinen verschiedenen Verhältnissen.

Die Saamen werden ausgesäet entweder gleich auf dem Lande, wo die daraus hervor kommenden Pflanzen stehen bleiben und ihr Wachsthum vollenden sollen, oder auf besondern Beeten, von welchen dann die aus den Saamen aufgegangenen und etwas erwachsenen Pflanzen weg und auf andere Länder gesetzt werden, um daselbst ihr Wachsthum fortzusetzen und zu beendigen.

Das Aussäen der Sämereien auf besondere Saamenbeete ist vorzüglich in folgenden Fällen nothwendig und nützlich:

1) Bei Erziehung von Gewächsen, die gegen die Kälte empfindlich sind und die wegen der Kürze und der geringen Wärme unserer Sommer im freien Lande nicht Zeit genug haben, ihr Wachsthum gehörig zu vollenden und reife Früchte zu bringen. Diese werden zeitig auf Mist, oder

andere Beete gesäet, wo sie gegen die Kälte gehörig geschützt und durch künstliche Wärme getrieben, heranwachsen können, bis es die Witterung erlaubt, sie ins freie Land zu versetzen. — Auf diese Art muß

2) auch bei Erziehung vieler Gemüse verfahren werden, die man frühzeitiger zu erhalten wünscht, als es im freien Lande möglich ist.

3) Bei manchen Pflanzenarten, welche im Freien zwar gedeihen, aber in ihrer Jugend eine besondere Beschaffenheit des Bodens und der Lage, oder sorgfältige Wartung fodern, die man ihnen auf dem Lande, wo sie ihren künftigen Standort erhalten sollen, nicht geben kann. So z. B. wünschen manche, um schnell empor zu kommen, ein warmes; andere ein feuchtes Land; noch andere ein mageres Land, weil sie auf fettem Boden geil und fosch wachsen und ungesund werden. Verschiedene müssen in der Jugend einen trocknen Boden erhalten, z. B. um gut durch den Winter zu kommen. Diejenigen, welche im jugendlichen Zustande leicht vom Unkraute unterdrückt, oder von Erdflöhen und durch andere Zufälle beschädigt und zerstört werden, können gegen diese Nachtheile auf dem kleinern Flächenraume eines Saamenbeets bequemer und zuverlässiger durch zweckmäßige Vorkehrungen geschützt werden, als wenn sie gleich auf das zu ihrem künftigen Standort bestimmte Land von größerer Ausbretung weitläufiger ausgesäet werden. — Oft kann man auch wegen verschiedenen Hindernissen das Land, worauf die Gewächse eigentlich ihren Stand erhalten sollen, nicht früh genug gehörig zubereiten, um die Saamen derselben sogleich hier aussäen zu können.

4) Bei Gewächsen, die durchs Versetzen eine vollkommnere Beschaffenheit erhalten. So werden z. B. Sellerie und Steckrüben nicht rund, sondern mehr länglich, wenn

ihnen nicht die Pfahlwurzel genommen wird, welches beim Versetzen geschieht. — Kopfkohl und Kopfsalat sollen durchs Versetzen größere Köpfe bilden.

5) Endlich säet man auch theuere Sämereien gern auf besonderen Saamenbeeten an, weil da wegen der sorgfältigern Behandlung weniger Körner ausbleiben und weniger Pflanzen zu Grunde gehen, als bei der Aussaat im Freien.

§. 52.

Wo nicht diese oder andere besondere Veranlassungen eintreten, wodurch man zu Erziehung der Pflanzen auf besondern Saamenbeeten genöthigt wird, ist es jederzeit rathsamer, den Saamen sogleich auf das Land selbst zu legen, wo die künftigen Pflanzen ihren festen Standort erhalten sollen. Denn alsdann können sich die Gewächse schon von früher Jugend an gehörig ausbreiten, werden durchs Versetzen nicht in ihrem Wachsthume zurückgesetzt und erreichen früher ihre gehörige Vollkommenheit; zudem erspart man auch die viele Mühe und Kosten des Versetzens.

Das Land muß aber alsdann in Rücksicht des Bodens, der Lage und anderer Verhältnisse so beschaffen seyn, wie die Gewächse, welche darauf angesäet werden sollen, es wünschen. Besonders darf es auch, um mit Glück darauf zu säen, zur Zeit der Aussaat weder zu locker noch zu bindend; weder zu feucht noch zu trocken seyn. Wenn der Boden zu locker und zu trocken ist, so liegt der Saame nicht dicht genug von der Erde umgeben. Er geht dann gar nicht, oder nicht vollständig, oder zu spät auf, die Pflänzchen bleiben aus Mangel an Feuchtigkeit und Nahrung zurück und gehen zu Grunde. Ist hingegen das Land wieder zu fest gebunden, so erstickt der Saamen leicht oder die aufgegangenen Pflänzchen wachsen nicht gehörig von der Stelle, weil sie in den festen Boden mit ihren Wurzeln nicht tief genug eindringen können. Wenn endlich das Land

zu feucht oder naß bei der Aussaat ist, so fault der Saamen leicht, oder die zarten Pflanzen gehen durch die viele Nässe zu Grunde.

Am besten schickt sich das Land zur Saat, wenn es mäßig feucht ist, in welchem Zustande es sich gemeiniglich unmittelbar nach dem Graben befindet, wo man es dann sogleich besäet (ehe es eine trockne Kruste bekömmt), und den Saamen, wie es dessen Natur gemäß ist, unterbringt. Da im Sommer die Feuchtigkeit durch die Sonnenwärme am Tage bald von der Oberfläche des Landes weggenommen wird, so gräbt man die Beete gern gegen Abend und besäet sie alsbald; oder wenn dieses nicht thunlich und das Graben am Tage geschehen muß, so schreitet man, wenn ein mäßiges Stück umgegraben ist, sogleich zum Besäen desselben. Kann man aber nach dem Umgraben nicht sogleich die Aussaat vornehmen, so geschieht es hernach am besten den Tag nach einem mäßigen Regen.

Das vor Winter gegrabene Land hat mit dem Eintritt des Frühjahrs gemeiniglich diejenige Beschaffenheit, daß es alsbald bestellt werden kann.

§. 53.

Der Saamen wird entweder breitwürfig (wobei er überall gleichförmig auf der Oberfläche des Landes verbreitet wird), oder in Reihen gesäet, oder stellenweise ins Quadrat oder übers Kreuz gelegt, und sodann auf verschiedene Art, nach Beschaffenheit der Umstände, unter die Erde gebracht. Der ausführlichern Beschreibung der verschiedenen in dieser Hinsicht gebräuchlichen Methoden geht schicklich eine allgemeine Betrachtung über die Dichtigkeit der Aussaat und die Tiefe des Unterbringens der Küchensämereien voraus.

In Rücksicht der **Dichtigkeit der Aussaat** ist zu bemerken: daß

a) wenn die Pflanzen auf dem Beete, worauf sie ausgesäet wurden, auch ihr Wachsthum vollenden sollen, die Saamenkörner in der Regel nicht dichter ausgestreut zu werden brauchen, als die künftigen Pflanzen in der Folge zu stehen kommen müssen, um im reiferen Alter zur Ausbreitung ihrer Wurzeln und des Krauts Raum genug zu haben. Wenn aber die Saamen, oder die daraus entstandenen Pflanzen, während ihrer Wachsthumsperiode, besonders in der frühern Zeit, vielen Gefahren von Seiten der Witterung oder der Insekten und Würmer ausgesetzt sind, so säet man gern etwas dichter, als in jener Hinsicht nöthig wäre; welches auch dann geschehen muß, wenn der Saamen etwas alt ist und daher zu erwarten steht, daß nicht alle Körner zum Keimen und Aufgehen gelangen werden. Ist jedoch der Saamen wohlfeil, so kann man, um ganz gewiß zu gehen, überhaupt füglich etwas dichter säen, als eigentlich nothwendig ist, und die zu dick aufgegangenen Pflanzen in der Folge durch Verziehen und Behacken verdünnen.

b) Auf **Saamenbeeten**, wo die Pflanzen gemeiniglich nur einen Theil ihrer Jugend zubringen, kann man beim Aussäen die Saamenkörner viel näher an einander ausstreuen, jedoch auch nicht gar zu dicht, damit in der Folge die aufgehenden Pflänzchen sich nicht gegenseitig den Raum beschränken und sich Luft und Sonne benehmen. Sie wachsen alsdann geil, fosch, treiben hoch in die Höhe, werden gelb oder zu schmächtig und kränklich und arten auf verschiedene Weise aus. So z. B. entstehen bei den Köpfe bildenden Kohlen und Salaten aus solchen Pflanzen viele Schälke.

Ueberhaupt schießen auch zu dicht stehende Pflanzen leicht in die Saamenstengel, wodurch sie oft zum Küchengebrauch untauglich werden. Geschieht dieses bei Wurzelgewächsen, so wird das Wachsthum der Wurzeln gehemmt, welche dann nur klein bleiben. Inzwischen giebt es doch verschiedene Küchengewächse, die man absichtlich recht dicht säet, weil sie alsdenn ein zärteres Kraut hervorbringen; z. B. Petersilie, Körbel, Kresse. Will man aber Saamen von diesen Gewächsen erziehen, so muß dünner gesäet werden. — Wie dicht jedes Küchengewächse nach Beschaffenheit der Umstände auszusäen sey, wird in der Folge bei der Kultur derselben angeführt werden.

§. 54.

Damit der Saamen gehörig keimen und aufgehen könne, muß er unter die Erde gebracht werden, und zwar tiefer oder flacher, je nachdem es die Natur einer jeden Sämerei erfodert, oder der Boden von leichter, lockerer, oder schwerer, bindender Beschaffenheit ist. Die größere Anzahl der Küchengewächssämereien kann auf lockeren Lande ½ Zoll, auf schwereren etwa ¼ Zoll tief untergebracht werden. Viele, besonders ganz kleine Saamen, müssen aber eine noch flächere, ja zum Theil fast gar keine Erdbedeckung erhalten; wogegen man wieder andere, und zwar gemeiniglich die großen Saamen, 1, 2, 3 Zoll, auch wohl noch tiefer, unter die Oberfläche der Erde legt.

Kommt eine Art von Saamen tiefer in die Erde, als er es seiner Natur nach erfodert; so gehen die Körner zu spät, oder gar nicht, oder nicht alle vollständig auf, weil der Saamen aus Mangel an Luft nicht zum Keimen kommen kann, und dann wohl gar in der Erde verweset und von Würmern und Insekten gefressen wird. Aus zu tief gelegten Saamen entstehen auch Pflanzen, die mit ihrem Stengel zu tief in der Erde stehend leicht anfaulen und sich

nicht bequem versetzen lassen, oft auch keine reichlichen Früchte bringen, z. B. bei Erbsen. Kömmt hingegen der Saamen, gegen seine Natur, zu flach unter die Erde, so kann er oft aus Mangel an Feuchtigkeit nicht oder erst spät zum Keimen gelangen, indem er nebst der ihn umgebenden Erde zu stark von der Sonne ausgetrocknet wird. — Manche Saamen keimen auch deswegen nicht gut, weil sie bei zu flachem Unterbringen der Einwirkung des Sonnenlichts zu sehr ausgesetzt sind.

§. 55.

Wir gehen zu den verschiedenen Methoden der Aussaat und des Unterbringens der Sämereien über.

I. Das breitwurfige Säen, wo der Saamen gleichförmig über die ganze Oberfläche des Landes ausgestreut wird, geschieht bei kleinen Gartenbeeten, indem man zwischen dem Daumen und den zwei vorderen Fingern eine Quantität Saamen faßt und selbigen über dem Beete regelmäßig und so dicht, als es den Umständen nach zweckmäßig ist, ausstreut. Sollen ganze Aecker mit Küchensämereien angesäet werden, so verrichtet man dieses Säen auf die nämliche Art, wie es bei der Aussaat der Getraides und anderer Feldfrüchte gebräuchlich ist. Die hier zu einem gleichförmigen Aussäen erforderlichen Handgriffe lassen sich nicht mit Worten ganz deutlich beschreiben. Großer Saamen wird mit volleren Händen, jedoch mit gleichem Schritt ausgestreut. Ist er aber klein (wie z. B. Kraut- und Rübensaamen), so werden die drei letzten Finger der Hand locker eingeschlagen, wenn man den Saamen mäßig gefaßt; der Daumen und Zeigefinger aber wird ausgestreckt, und durch diese kleine Oeffnung der Hand der Saamen nach und nach ausgestreut. Bei sehr kleinen Saamen (z. B. Mohnsaamen) muß auch die Oeffnung am Zeigefinger und dem Daumen desto enger seyn. Manche mischen die feinen

Saamen mit Sand, Sägespänen oder Erde, um nicht zu dicht zu säen. — Saamen, die Haare oder Häkchen auf der Oberfläche haben, z. B. Möhrensaamen, werden vorher durchs Abreiben davon befreit, weil sie sich sonst klumpenweise zusammen ballen und daher eine ungleichförmige Aussaat erfolgt.

Das Unterbringen des ausgesäeten Saamens wird nun auf verschiedene Art bewirkt, je nachdem der Saamen, seiner Natur gemäß, entweder nur ganz flach (z. B. die feinen Saamen) oder tiefer in die Erde kommen muß.

Im ersten Falle muß das Land vor der Aussaat, es sey nun vor Winter oder im Frühjahr und Sommer gegraben, gefüßelt oder auch mit Tretbretern stark zusammen getreten und die Oberfläche desselben dadurch verdichtet werden. Denn wenn diese zu locker ist, so fällt der feine Saamen in den Zwischenräumen leicht zu tief in die Erde hinab und würde dann nicht aufgehen.

Nach dem Füßeln wird das Land wieder klar gerechet (damit die beim Füßeln entstandenen Fußtapfen hinweggeschaffet werden, in welchen Vertiefungen sich sonst leicht zumal bei schwerem thonigen Boden, das Regenwasser ansammlet, und den Saamen und Pflänzchen nachtheilig werden kann). Wenn dieses geschehen, wird der Saamen oben aufgestreut, und das Land hernach ganz leicht mit dem Rechen überzogen, wodurch also der Saamen nur ganz flach unter die Erde kömmt. Soll der Saamen etwas tiefer zu liegen kommen, so muß die Oberfläche des Bodens tiefer und stärker beharkt werden.

Im zweiten Falle, wenn die Sämereien tiefer in die Erde gebracht werden müssen, wendet man wieder verschiedene Verfahrungsweisen an, je nachdem ein vor Winters, oder ein erst im Frühjahr und Sommer umgegrabenes Land damit besäet werden soll.

Ein vor Winter gegrabenes Land hat im Frühjahr, wenn der Frost aus der Erde ist, diejenige zweckmäßige Beschaffenheit, daß der Saamen sogleich, ohne daß eine weitere Zubereitung des Landes nöthig wäre, über demselben ausgestreut werden kann. Das Unterbringen geschieht hierauf gemeiniglich mit dem Karste, indem man mit diesem Werkzeuge über der ganzen Oberfläche des Beetes, so daß keine Stelle derselben unbehackt bleibt, mehr oder weniger flache Vertiefungen einhaut, in welche dann die oben aufgestreuten Saamenkörner hinabfallen und durch das unmittelbar folgende, die Oberfläche des Landes ebenende Beharken, vollends mit Erde gehörig bedeckt werden. Je nachdem man die Absicht hat, den Saamen tiefer oder flächer in die Erde zu bringen, muß man mit dem Karste mehr oder minder tief in die Oberfläche des Landes einhauen. — Zum Einkarsten der Saamen, besonders, wenn es nur flächer geschehen soll, bedient man sich gemeiniglich kleinerer Kärste, als zum Umkarsten des Landes (§. 41.), zuweilen wendet man dazu auch einen eisernen Rechen an.

Ist hingegen das zur Aussaat bestimmte Land, im Frühjahr oder Sommer gegraben, so muß der Saamen alsbald nach dem Graben auf die rauhe Oberfläche aufgestreut werden, in deren Vertiefungen er hinabfällt, und solcher Gestalt, kömmt er hinlänglich tief unter die Erde. Hierauf wird das Land sogleich geschäufelt, oder mit Tretbretern zusammengetreten; damit nicht nur die Saamenkörner dicht mit Erde umgeben und nicht zu locker liegen, sondern auch die zum Keimen nöthige Feuchtigkeit dem Erdreiche erhalten werde. Bei Saamen, die vor Winters gesäet werden, ist das Eintreten auch deswegen nützlich, damit der Frost die Oberfläche des Erdreichs mit den Pflanzen nicht in die Höhe ziehe, wodurch diese sonst zu locker zu stehen

kommen, oder wohl gar, indem ihre Wurzeln zerrissen werden, zu Grunde gehen. — Zuletzt wird das Land noch mit dem Rechen oder der kleinen Gartenegge überzogen, wodurch die an der Oberfläche noch liegen gebliebenen Körner in die Erde gebracht und der Boden, durch Hinwegschaffung der beim Füßeln zurückgebliebenen Fußtapfen gehörig geebnet wird.

Man kann die Saamen auf dem im Frühjahr oder Sommer gegrabenen Lande zwar auch einkarsten; allein dann muß es gleich nach dem Graben und vor der Aussaat gefüßelt werden. Nachdem wird der Saamen ausgestreut, und wie vorhin gezeigt, mit dem Karste untergezogen, und die Oberfläche des Landes beharkt.

Von der Weense schlägt vor, auf schwerem Lande die aufgesäeten kleinen Sämereien, statt sie unterzuziehen, einen Messerrücken dick mit Sand, Sägespänen, oder kurzem Pferdemist zu überstreuen, und mit Tretbretern hierauf die Oberfläche einzutreten, wodurch bewirkt werden soll, daß die Erde keine Ruft nach einem Regen erhält und der Saamen luftig und nicht zu naß liegt. Doch ist diese Methode nur bei kleinen Beeten und bei Sämereien, die nicht tief in die Erde kommen müssen, anwendbar.

§. 56.

II. Das Reihensäen wird auf verschiedene Art ausgeführt. Auf dem Lande (welches, wenn es im Frühjahr oder Sommer gegraben wurde, vorher gefüßelt, oder mit Tretbretern eingetreten werden muß), macht man, je nachdem der Saamen mehr oder weniger tief untergebracht werden soll, tiefere oder flächere parallele und gleich weit von einander entfernte Furchen, und zwar entweder mit der Hacke nach der Gartenschnur, oder mit einem Furchen-

zieher *). In diese Furchen wird der Saamen nach Umständen dichter oder weitläufiger eingestreut, und durch Ueberziehen des Beetes mit dem Rechen mit Erde erforderlich bedeckt.

Die Entfernung der Furchen von einander muß größer oder geringer seyn, je nachdem die Pflanzen in der Folge zu ihrem gehörigen Wachsthum mehr oder weniger Raum bedürfen.

Das Reihensäen hat unter gewissen Umständen manche Vortheile vor dem breitwürfigen Säen:

1) Bei Pflanzen, die behackt werden müssen, kann diese Arbeit und zugleich die Unkrautsvertilgung in den Zwischenräumen der Pflanzenreihen viel schneller und besser, und mit weniger Beschädigung der Pflanzen vollführt werden.

2) Bedarf man weniger Saamen, der zugleich auch regelmäßiger in die Erde gebracht wird.

3) Kann man in der Folge, wenn die Pflanzen etwas herangewachsen, das Ausheben, Verziehen oder Durchschneiden der überflüßigen Pflanzen bequem vornehmen, und dabei leicht die Einrichtung treffen, daß die auf dem Lande stehen bleibenden regelmäßig in gleich weiter Entfernung von einander zu stehen kommen.

4) Ist das Reihensäen bei solchen Gewächsen, deren Kraut von Zeit zu Zeit abgeschnitten und in der Küche be-

*) Der Furchenzieher hat Stiel und Balken und ist einem Rechen sehr ähnlich. In dem Balken befinden sich aber 3, 4 oder mehr in gleicher Weite von einander abstehende, breite, unten etwas kolbigte Zinken, welche, wenn er über das Land gezogen wird, Furchen einschneiden. Um Furchen von verschiedener Weite und Tiefe ziehen zu können, müssen viele Löcher vorhanden seyn, in welche man die Zinken nach Belieben weiter oder enger an einander, höher oder tiefer stecken kann. Uebrigens hat man dergleichen Furchenzieher von sehr verschiedener Einrichtung. Einer der vorzüglichsten ist der Fellenberg'sche.

nutzt wird, z. B. Petersilie, zur bequemen Verrichtung dieser Arbeit zweckmäßig.

5) Beim Reihensäen kann man es auch leicht so einrichten, daß die Pflanzen in Furchen zu stehen kommen (welches in manchen Fällen, wie unten beim Versetzen der Pflanzen gezeigt werden soll, vortheilhaft ist). Man darf nämlich nur die Furchen tiefer machen, als zum Unterbringen des Saamens nöthig ist, und wenn man letzteres vollführt, es so einrichten, daß die Furchen nicht ganz, sondern nur so viel, als zur gehörigen Bedeckung des Saamens nöthig ist, mit Erde wieder ausgefüllt werden.

§. 57.

III. Beim stellenweisen Legen der Saamen werden diese auf vorher regelmäßig bezeichnete Stellen des Landes in die mit Pflanzern gemachten Löcher, oder in mit der Hacke ausgescharrte Grübchen gelegt und dann mit Erde hinreichend bedeckt. Dieses geschieht gemeiniglich bei großen Sämereien und beim Legen von Zwiebeln und Knollen (z. B. Kartoffeln). Die Löcher werden gemeiniglich in derjenigen Entfernung von einander gemacht, welche die künftigen Pflanzen zur gehörigen Ausbreitung bedürfen, und zwar so, daß sie entweder ins Quadrat so: ⁞⁞⁞ oder im Quincunx (übers Kreuz) so: ⁖⁖ zu stehen kommen. Im letztern Fall, wo jede Pflanze in der Mitte der 4 benachbarten zu stehen kömmt, erhält sie verhältnißmäßig mehreren oder nach allen Seiten hin gleichförmigeren Raum, sich mit Kraut und Wurzeln auszubreiten, als wenn die Saamen ins Quadrat gelegt werden.

Die Bezeichnung der Stellen, wenn das Legen der Saamen ins Quadrat geschehen soll, wird auf folgende Art leicht vollführt. Man zieht mit dem Furchenzieher in der gehörigen Entfernung, zuerst nach der Länge des Beets mehrere parallele Furchen, und dann nach der Breite desselben

ebenfalls andere Furchenreihen. An den Stellen, wo sich die der Länge und Quere nach gezogenen Furchen durchkreuzen, macht man sodann mit dem Pflanzer oder der Hacke die zur Aufnahme der Saamen bestimmten Löcher oder Grübchen. Auf ähnliche, etwas abgeänderte Weise läßt sich auch die Bezeichnung machen, wenn die Saamen übers Kreuz gelegt werden sollen. Vorzüglich schnell geht die Arbeit durch solche Pflanzer von Statten, vermittelst welcher eine ganze Reihe von Löchern im richtigen Abstande auf einmal angefertigt werden kann. Ein solcher besteht aus einem etwa 2 Zoll breiten, 1½ Zoll dicken und 4 bis 6 Fuß und drüber langen Balken, in welchem der Länge nach in gleichen Abständen viele Löcher eingebohrt sind. In diese steckt man in bestimmten gleich weiten Abständen Pflöcke ein, die 2 Zoll breit, unten etwas ko..isch geformt sind, und unterhalb des Balkens 2, 4, 6 Zoll hervorstehen, je nachdem die damit in die Erde zu machenden Pflanzenlöcher nach Beschaffenheit der zu legenden Sämerei von geringerer oder größerer Tiefe seyn sollen. Wird ein solcher Pflanzer regelmäßig auf das Beet mit der oben am Balken befindlichen Handhabe aufgesetzt und niedergedrückt, so dringen die Pflöcke in die Erde ein, und eine ganze Reihe von Löchern, im richtigen Abstande von einander, ist fertig. — Beim Legen der Garten- und Vitsbohnen, der Erbsen rc. sind dergleichen Pflanzer ziemlich gebräuchlich.

In jedes Loch oder Grübchen wird gewöhnlich mehr als ein Saamenkorn gelegt, auch dann, wenn nur künftig eine einzige Pflanze auf jeder Stelle stehen bleiben soll, damit wenn eins oder das andere davon nicht aufgehen oder eine schlechte Pflanze hervorbringen sollte, doch wo möglich wenigstens eine gute Pflanze übrig bleibe. Am liebsten legt man in jedes Grübchen 3 Saamenkörner nahe zusammen, ins Dreieck. — Zuweilen, wie z. B. bei Bohnen die ge-

ſtängelt werden, pflegt man auch um jede Stange eine kreisförmige Vertiefung zu machen, und in diese 5 bis 6 Bohnen gleich weit von einander einzulegen, wozu man sich auch eines tellerförmigen Pflanzers bedient, welcher unten, bei der Kultur der Bohnen, näher beschrieben wird.

§. 58.

Die Zeit der Aussaat, besonders im freien Lande, wird bei den verschiedenen Küchengewächsen durch verschiedene Umstände bestimmt:

1) Durch die besondere Natur der Pflanzen, so müssen z. B. jährige Pflanzen, die einen ganzen Sommer bedürfen, um zu ihrer Vollkommenheit zu gelangen, so zeitig wie möglich im Frühjahr gesäet werden, während andere die nur einige Monate, oder wohl gar nur 4 bis 6 Wochen in dieser Hinsicht nöthig haben, fast die ganze wärmere Jahreszeit hindurch bestellt werden können. Manche, z. B. Mairüben, erfodern gewisse genau bestimmte Zeitpunkte; indem sie früher oder später gesäet nicht gut anschlagen. So schießen auch bei zu früher Aussaat manche Wurzelgewächse in die Saamenstengel, und liefern dann kleine Wurzeln.

2) Durch die Beschaffenheit des Bodens und dessen Lage; in einem schweren und bindenden, feuchten und kalten Boden und in schattiger Lage müssen die meisten Saaten, besonders der Wintergewächse, früher geschehen, als in einem warmen, leichten, trocknen Lande und in sonniger Lage.

3) Durch das Klima und die Witterung. Im warmen Klima können alle Frühgewächse früher, und die meisten Wintergewächse später bestellt werden, als in einem kalten Himmelsstriche, wo häufig nachtheilige Spätfröste die jungen Saaten ruiniren, und ein früheintretender Winter das Wachsthum der Pflanzen unterbricht. So hat auch

die Jahreswitterung, besonders die spätere oder frühere Beendigung des Winters, auf die Saatzeit im Frühjahr großen Einfluß.

Bei Pflanzen, die leicht durch Witterung oder auf andere Art, z. B. durch Insekten, Schaden leiden, thut man wohl, mehrere Saaten in kurzen Zwischenräumen nach einander vorzunehmen, damit wenn eine Aussaat zu Grunde geht, man wo möglich durch eine andere gelungene schadlos gehalten werde.

4) Durch den Zweck oder Gebrauch, für welchen die Gewächse erzogen werden. Bei ein und demselben Küchengewächse muß die Zeit der Aussaat sehr verschieden seyn, je nachdem man es im Frühjahr, oder im Sommer, oder im Winter benutzen will. — Oft sind auch in dieser Hinsicht mehrere Saaten zu verschiedenen Zeiten zweckmäßig.

5) Endlich wird auch die Saatzeit einigermaßen durch die Beschaffenheit des Saamens bestimmt. Alter und stark ausgetrockneter kann in der Regel 8—14 Tage oder mehrere Wochen früher gesäet werden, als frischer Saamen.

§. 59.

Wenn besonders in thonigen Boden durch einen Platzregen und darauf folgenden Sonnenschein das Land nach der Aussaat, aber vor dem Aufgehen der Saamen, an der Oberfläche eine feste Kruste oder Rufe bekommen hat, die dem Durchdringen der kleinen, jungen Pflänzchen zu vielen Widerstand entgegensetzt und sie daher verdummeln und verderben würden: so muß man zur Verhütung dieses Nachtheils zweckmäßige Vorkehrungen treffen. Im Kleinen kann man helfen durch Begießen, wodurch die Erde erweicht, oder durch dünne Bestreuung der Oberfläche der Beete mit verrotteten Pferdemist oder anderer guten Erde,

wodurch die Kruste in kurzer Zeit mürbe gemacht wird. Im Großen auf ganzen Gartenäckern sind diese Mittel aber zu umständlich, und wenig ausführbar. In diesem Falle ist die mechanische Zertheilung durch folgende Mittel vorzuziehen. Wenn der Saamen, nachdem eine solche Kruste entstanden, noch nicht gekeimt hat, so kann man letztere mit einem Rechen oder mit der kleinen Gartenegge zertheilen. Hätte aber der Saamen schon gekeimt, so würden bei dieser Behandlung die zarten Keime leicht abgestoßen werden. In diesem Fall kann man sich zur Zerreißung der Ruft der Tretbreter bedienen, oder auch einer mit scharfeckigen Leisten beschlagenen, gerieften oder mit Stacheln versehenen Walze, die ein Mensch in einem Gestelle, gleich einem Schiebekarn, hinter sich auf dem Felde herzieht. Manche treiben auch eine kleine Heerde Schafe über dergleichen berufstete Gartenäcker, durch welche gleichfalls die Ruft durchgetreten und dem Saamen Luft geschafft wird.

Vom Verziehen und Durchschneiden der Saaten.

§. 60.

Oben sind bereits die Nachtheile geschildert worden, die aus einem zu dichten Säen entspringen, wodurch die Pflanzen zu nahe an einander zu stehen kommen. — Um dieselben zu verhüten, muß man durch **Hinwegnehmung** der überflüssigen den übrigen Pflanzen den gehörigen Raum verschaffen. Dieses geschieht gemeiniglich zuerst, wenn die Pflanzen das sechste oder achte Blatt erhalten haben, und zwar dadurch, daß man die überflüssigen entweder zur weitern Versetzung mit der Hand auszieht, mit der Gartenkelle rc. aushebt, oder auch dieselben mit dem Jätehäckchen und andern Werkzeugen weghaut oder wegschneidet.

Reichart hat für diesen Zweck und zugleich auch zur Unkrautsvertilgung eine eigene besonders bei Gartenäckern anwendbare Maschine erfunden, die aus einer drei Fuß langen Achse mit zwei Rädern und einer Deichsel besteht. In der Achse sind 7 eiserne Jäthäckchen dergestalt befestigt, daß sie (im Fall die Maschine von Menschen an der Deichsel über das Land gezogen wird) an den Stellen, wo sie an der Erde hingehen, die Pflanzen wegschneiden. Wenn der Acker erst der Länge und dann der Quere mit diesem Werkzeug überzogen wird, so entstehen durch Hinwegnehmung der überflüssigen Pflanzen lauter Quadratische Flecken. — Kommen beim weitern Heranwachsen die Pflanzen in der Folge wieder zu nahe an einander zu stehen, so wird die Arbeit auf die nämliche Art wiederholt.

In England ist ein ähnliches Instrument üblich, welches aber noch zwei Handgriffe (wie der Pflug) hat, wodurch man die Wirkung desselben, das schwächere oder stärkere Durchschneiden der Pflanzen mehr in seine Gewalt bekömmt.

II. Vom Verpflanzen und Umlegen der Küchengewächse.

§. 61.

Es besteht im Allgemeinen darin, daß man Pflanzen aus ihren bisherigen Standort herausnimmt, und sie in einen andern versetzt.

Man hat dabei verschiedene Zwecke:

1) Beabsichtigt man dabei, jungen, besonders den auf Mist- und Saamenbeeten erzogenen Pflanzen, den zur Vollendung ihres Wachsthums erforderlichen größern Raum zu verschaffen, oder sie in ein neu bearbeitetes reicheres Land zu bringen.

2) Will man dadurch die Pflanzen gegen Beschädigungen, denen sie auf ihrem bisherigen Standorte ausgesetzt sind, sichern. So hebt man manche Gewächse gegen den Winter aus, und setzt sie in eine geschützte Lage oder im Keller, um sie gegen den Frost zu schützen.

3) Versetzt man, um das Schlechterwerden der Gewächse zu verhüten, welches bei vielen perennirenden erfolgt, wenn sie zu lange auf einem Standorte bleiben. — Man nennt dieses Versetzen auch das Umlegen der Gewächse.

Am häufigsten wird das Versetzen aus der zuerst angegebenen Rücksicht unternommen. Das Gelingen dieses Geschäfts hängt vorzüglich ab von der guten Beschaffenheit des Landes, wohin versetzt wird, von der Tauglichkeit der zu versetzenden Pflanzen, von der richtigen Wahl der Versetzungszeit und der guten Ausführung der bei der Versetzung anzuwendenden Handgriffe und Vorkehrungen.

§. 62.

Das Land, wohin versetzt werden soll, muß in Rücksicht der Lage, des Bodens, des Dunger- und Feuchtigkeitszustandes so beschaffen seyn, wie es der besondern Natur des Gewächses gemäß ist. — Es muß zugleich auch locker genug und rein vom Unkraute seyn, welches durch zweckmäßige Bearbeitung des Bodens erreicht wird.

Gewöhnlich glaubt man, daß ein solches Land vorher gut gegraben seyn müsse, welches aber nicht in allen Fällen nöthig, in manchen sogar nachtheilig ist. Um hier weder zu viel noch zu wenig zu thun, muß man die Natur des zu verpflanzenden Gewächses kennen, und wissen, ob es zu seinem Gedeihen einen mehr lockeren oder etwas festern Boden verlangt, und den dermaligen Zustand des Landes in dieser Rücksicht genau prüfen.

Bei einem bindenden, thonigen oder lehmigen Boden, der überhaupt eine fleißigere Bearbeitung erfodert, wird ein vorheriges Umgraben in den meisten Fällen nöthig oder vortheilhaft seyn. So auch bei einem guten Boden, der sich zu fest zusammen gesetzt hat. Geschieht dieses im Sommer oder Frühjahr, so muß das umgegrabene Land mit Tretbretern, oder, wenn es noch mehr an der Oberfläche verdichtet werden soll, mit den Füßen zusammengetreten werden, um die in der aufgelockerten Erde leicht zu schnell vor sich gehende Verdunstung der Feuchtigkeit zu verhüten. Bei Pflanzungen die gegen den Herbst vor Winters vorgenommen werden, ist diese Arbeit auch zur glücklichen Durchwinterung noch vorzüglich nöthig, weil, wenn die Oberfläche des Landes zu locker ist, die Pflanzen durch den Frost leicht aus der Erde gehoben werden und zu Grunde gehen.

Auf Beeten, die einen von Natur leichten, lockern Boden besitzen, oder worauf kurz vorher Pflanzen standen, die mit ihren Wurzeln den Boden locker genug erhielten, oder wenn das Erdreich beim Herausnehmen der vorhergehenden Gewächse (z. B. der Wurzelgewächse), durch Karst, Grabescheid, Hacke, schon einigermaßen umgewendet wurde, wird man oft besser thun, das Umgraben zu unterlassen, besonders wenn man die Versetzung im Sommer vornimmt, und die Gewächse ein vorzüglich lockeres Land nicht nothwendig bedürfen. Es wird alsdann hinreichen, wenn man die Oberfläche zur Vertilgung des Unkrauts mit der Hacke fortscharrt, das Land mit dem Rechen und allenfalls mit Tretbretern ebnet. Viele Gewächse gedeihen in einem so behandelten Lande besser, als in einem gegrabenen, z. B. der weiße Kopfkohl, welcher gegen den Herbst versetzt wird. Um den Zustand der Lockerheit oder Gebundenheit des Bodens, und ob dieser des Umgrabens bedürfe oder nicht, richtig zu beurtheilen, darf man hier nicht bloß die

Oberfläche, sondern man muß auch sein Inneres untersuchen, denn die obere Erde ist oft einige Zoll hoch sehr fest und gebunden, wenn dagegen die darunter befindliche in einem sehr mürben und gut zertheilten Zustande ist.

§. 63.

In Hinsicht der Beschaffenheit der zu versetzenden Pflanzen ist zu bemerken:

1) Müssen sie die gehörige Größe erhalten haben. Junge Pflanzen gehen zwar meistens leichter an, als ältere; versetzt man aber die aus dem Saamen gezogenen Pflanzen, wenn sie noch gar zu jung und klein sind, so werden viele davon ausbleiben, indem sie wegen ihrer Zartheit beim Ausheben und Versetzen leicht beschädigt werden, wegen ihrer nicht tief genug in den Boden eindringenden Wurzeln bei Dürrung vertrocknen, und ihrer Weichlichkeit wegen sich an den neuen Standort und Boden schwer gewöhnen. Zu weit herangewachsene Pflanzen verlieren hingegen beim Ausheben zum Versetzen zu viele kleine Wurzeln und brauchen lange Zeit, ehe sie bekleiben.

Die passendste Größe zum Versetzen ist in den meisten Fällen, wenn die Pflanzen auf dem Saamenbeete das vierte bis achte Blatt bekommen haben. — Stehen die Pflanzen sehr dicht, so versetzt man sie gern früher, als außerdem *).

G 2

*) Wenn man die Pflanzen zum Versetzen aus den Saamenbeeten herausnimmt, läßt man gern einzelne Pflanzen in schicklichen Entfernungen von einander ungestört stehen, die dann gemeiniglich etwas früher zum Küchengebrauche tauglich werden, als die versetzten. Denn nach dem Versetzen verstreicht immer einige Zeit, bis die Pflanzen gehörig angewurzelt sind und wieder zu wachsen anfangen. Will man diesen Aufenthalt im Wachsthum beim Verpflanzen vermeiden, so müssen die Pflanzen mit vieler Erde ausgehoben und an die neue Stelle gesetzt werden. Diese Methode ist aber immer mühsam, umständlich und nur bei einzeln stehenden Pflanzen anwendbar.

2) Muß man zum Versetzen stämmige, gesunde, vollkommene Pflanzen nehmen. Krüppliche, verunstaltete, durch zu fetten Boden, zu viele Feuchtigkeit, zu dichten Stand und verspätete Versetzung zu sehr in die Höhe getriebene, so wie alle schwächliche und kranke Pflanzen (z. B. solche, deren Wurzeln faule und rostige Flecken haben) sind zu vermeiden, weil daraus selten etwas ordentliches wird. Die kränklichen Pflanzen werden auch leicht von Insekten heimgesucht, die gern ihre Brut an sie anlegen. — Ein glatter, fester, derber Stiel ist bei den meisten Küchenpflanzen ein Kennzeichen ihrer Gesundheit. Am allersorgfältigsten muß man bei der Auswahl solcher Pflanzen zu Werke gehen, die gegen den Herbst versetzt und den Winter im Freien aushalten sollen, denn alle kranken und schwächlichen werden durch die Kälte um so leichter aufgerieben.

3) Muß man die Pflanzen auch beim Ausnehmen aus den Pflanzenbeeten und bis sie wieder in die Erde gesetzt werden, so behandeln, daß sie keinen Schaden leiden. Viele ziehen die Pflanzen aus der vorher angefeuchteten Erde gerade zu mit den Händen aus; dabei reißen aber die meisten zum schnellern Anwachsen nöthigen Nebenwurzeln ab und die daran gebliebenen sind von aller Erde entblößt. Solche Pflanzen welken daher schnell und wachsen nur langsam an. Besser ist es daher, wenn man die Pflanzen mit Erde stichweise aushebt, vermittelst eines Grabescheides oder der Gartenkelle, die einer Mauerkelle zwar gleicht, deren Eisen aber nicht platt, sondern etwas einwärts gewölbt und auch länger und spitzer ist. Kann man die Pflanzen nicht sogleich wieder in die Erde versetzen, so thut man wohl, wenn man sie handvollweise mit ihren Wurzeln in einen Brei von mergeligen Lehm, Kuhmist und Mistjauche eintaucht. Durch diesen Ueberzug werden sie gegen das Austrocknen und gegen die Luft geschützt, und die zarten Wur-

zeln bekommen dadurch zugleich einige Nahrung. Daher erhalten sich solche Pflanzen einen auch wohl mehrere Tage lang ganz frisch und gut und bedürfen auch beim Verpflanzen in der Folge des Angießens weniger als andere. Auch durchs Einschlagen in die Erde und Bedeckung mit feuchtem Moose kann man die ausgehobenen Pflanzen eine Zeitlang gut konserviren. — Kurz vor dem Versetzen der jungen Pflanzen verstutzt man die Wurzeln, wenn diese zu lang sind, in etwas, welches mit einem scharfen Messer, aber nicht mit den Nägeln oder durchs Abreißen geschehen muß. Eine glatte, geschnittene Wunde verwächst weit eher und die Pflanze geht schneller an. Wogegen die durchs Abreißen und Abkneipen verkürzten Wurzeln häufig anfaulen und nicht so gern fortwachsen. Bei Sellerie und Kohlrüben bezweckt man durch das Verstutzen der Hauptwurzel auch die Bildung vollkommnerer und runder Knollen.

Nächstdem verschneidet man bei größern Pflanzen gemeiniglich auch das Kraut, weil man besorgt, daß die verminderten Wurzeln nicht im Stande seyn werden, die Blätter alle gehörig zu ernähren, welche auch, wenn sie zu groß sind, durch Regengüsse und durchs Begießen an den Boden leicht fest geschlagen und angeklebt werden, wodurch die ganze Pflanze zu sehr an der Erde gehalten wird und nicht ordentlich fortwachsen kann. Jedoch muß man mit dem Beschneiden es nicht zu arg machen, besonders auch die Herzblätter schonen, denn die Blätter sind ein unentbehrliches Werkzeug zum guten Wachsthum der Pflanzen.

Manche legen die ausgehobenen Pflanzen vor dem Versetzen ins Wasser, allein die Wurzeln sind hier der Fäulniß weit mehr ausgesetzt, als wenn sie Erde zwischen sich behalten. Durch die viele Einsaugung des Wassers werden zugleich die Pflanzengefäße zu sehr erweitert, und sie leiden

dann, wenn nach der Verpflanzung Trockniß einfällt, weit leichter Schaden.

§. 64.

Die ausgehobenen und gehörig zubereiteten Pflanzen werden nun auf die für sie bestimmten Beete in einer gewissen Entfernung von einander gesetzt, die nach der Natur der Gewächse verschieden seyn muß, je nachdem diese nämlich mehr oder weniger Raum zur Ausbreitung und Ernährung ihrer Wurzeln in der Erde und ihres Krauts über derselben bedürfen. Gewächse, die viel Luft und Sonne zur Zeitigung ihrer Früchte nöthig haben, müssen auch weitläufiger als andere gesetzt werden, bei denen dieß weniger der Fall ist.

Gewöhnlich setzt man die Pflanzen in parallele Reihen, die so weit von einander abstehen, als es das Bedürfniß jedes Gewächses erheischt; und in den Reihen selbst kömmt dann jede Pflanze gewöhnlich eben so weit von der andern zu stehen; doch setzt man sie auch oft in den Reihen enger an einander. Die Verzeichnung der Reihen und Bestimmung der Pflanzenstellen geschieht mit dem Furchenzieher und Pflanzer auf die in §. 56. beschriebene Art. Der Raumersparung und bessern Ausbreitung der Pflanzen wegen ist es zweckmäßiger, dieselben übers Kreuz als ins Quadrat zu setzen. Doch geschieht letzteres häufig, weil es etwas weniger Mühe macht.

§. 65.

Das Einsetzen der Pflanzen selbst auf die bestimmten Stellen geschieht auf verschiedene Weise mit dem Pflanzstock, mit dem Grabescheid, mit der Hacke und mit bloßen Händen.

1) Der Pflanzer (oder Pflanzstock), womit das Versetzen verrichtet wird, ist 1 bis 1½ Fuß lang, 1 bis 1½ Zoll dick, unten stumpfrund und zugespitzt, auch wohl

mit Eisen beschlagen. Am obern Ende muß er entweder etwas gebogen, oder mit einem Griffe versehen seyn. — (Man hat auch Pflanzer, womit man zu gleicher Zeit zwei, auch wohl noch mehrere Löcher in den Boden stößt.)

Mit diesem Werkzeuge macht man ein Loch, welches tief genug ist, daß man die Wurzeln darin senkrecht und gerade nieder setzen kann. Wenn der Arbeiter dieses mit der linken Hand gethan hat, steckt er mit der rechten den Pflanzstock neben der Pflanze abermals in die Erde, und beugt ihn dann sogleich stark gegen die Pflanze an, wodurch die Erde an die Wurzeln angedrückt und die Pflanze einen einen festen Stand erhält. — Das Loch, welches neben der Pflanze bleibt, wird hierauf, nachdem man zuvor zum bessern Bekleiben derselben etwas Wasser hineingegossen hat, mit dem Pflanzstocke zugestoßen. Beim Einsetzen in das Loch muß auch dahin gesehen werden, daß die Pflanze nicht schief zu stehen kömmt, und auch die Herzblätter nicht mit Erde verdeckt werden, sonst geräth der Saft leicht ins Stocken. Sellerie und Erdbeeren sind besonders delikat in diesem Stücke. In der Regel setzt man die Pflanzen nicht oder nur wenig tiefer, als sie auf dem Saamenbeete vorher gestanden, wieder in die Erde. Bei Pflanzen aber, die durch engen Stand auf den Saamenbeeten zu sehr in die Höhe geschossen und daher dünne Stengel haben, und solchen, die im Herbst gepflanzt und den Winter über im Lande zubringen, macht man eine Ausnahme, indem man sie etwas tiefer, zuweilen sogar bis ans Herz, in die Erde setzt; damit jene der Gewalt der Winde, diese dem Froste desto besser widerstehen.

An jede bezeichnete Stelle wird zwar in der Regel nur eine einzelne Pflanze eingesetzt; in manchen Fällen aber auch zwei oder drei, die man dann im Dreieck nahe zusam-

men pflanzt. Dies geschieht vorzüglich alsdann, wenn ein Gewächs der Beschädigung durch Frost oder andere ihm ungünstige Witterung, durch Insekten ꝛc. sehr ausgesetzt ist, indem man erwartet, daß unter drei Pflanzen doch wenigstens eine gut und unverletzt bleibe. Noch zuverlässiger wird man diesen Endzweck erreichen, wenn man die 2 oder 3 Pflanzen nicht zu gleicher Zeit, sondern in mäßigen Zwischenräumen nach einander einsetzt, weil nach Beschaffenheit der Witterung bald die früher, bald die später gepflanzte besser gedeiht.

§. 66.

2) Mit dem Grabescheide wird das Versetzen auf verschiedene Art bewerkstelligt; sehr einfach auf folgende Art. Der Arbeiter thut mit dem Spaden einen senkrechten Stich in den Boden, drückt ihn einmal von sich ab und so wieder heran, so daß er eine schmale Oeffnung in die Erde macht. In diese gemachte Oeffnung werden dann die Pflanzen eingesetzt. Wenn letztere nicht gar weit von einander zu stehen kommen müssen, so setzt man in jeden Stich zwei Pflanzen, und zwar so, daß an jede Ecke oder Ende des Stichs eine zu stehen kommt, worauf die Erde etwas an die Pflanzen angedrückt wird. Oder man gräbt auch mit dem Spaden ein Loch aus, setzt die Pflanzen da hinein, worauf die ausgehobene Erde auf und um die Wurzeln und den Stamm gebracht und etwas angedrückt wird.

3) Mit der Hacke wird das Versetzen verrichtet, indem man damit eine Oeffnung in die Erde haut, die Pflanze mit ihren Wurzeln hineinsetzt und gleich daneben mit der Hacke abermals einhaut und dabei die Erde zugleich etwas an die Wurzeln andrückt. Oder man macht auch auf dem Beete mit der Hacke Furchen oder Löcher, die so tief seyn müssen, daß die Pflanzenwurzeln darin genugsamen Raum

haben. Nach dem Einlegen wird die Furche wieder mit Erde zugedeckt.

4) Zuweilen versetzt man die Pflanzen, besonders kleinere, auch bloß mit der Hand, ohne ein anderes Werkzeug zu Hülfe zu nehmen. Man macht nämlich mit dem Finger ein Loch oder scharrt mit der Hand eine Vertiefung aus, in welche man die Pflanze einsetzt und durch Andrücken der Erde befestigt.

§. 67.

Bei der Verpflanzung, sie geschehe nun auf die eine oder andere Art, müssen die Pflanzen, um gehörig anzuwurzeln, jederzeit fest genug in der Erde zu stehen kommen. Zur Prüfung ergreift man gewöhnlich den Rand eines Blatts mit den Fingern fest, und zieht dann schnell daran. Wenn hier das Blatt oder ein Stück daraus abreißt, während die Pflanze ihren festen Stand im Boden behält, so ist die Pflanzung gut gerathen. Wird sie hingegen bei dieser Operation aus der Erde herausgezogen, so nimmt man an, daß die Pflanze nicht fest genug gestanden und schwerlich angegangen seyn würde. Inzwischen läßt sich gegen diese Prüfung einwenden, daß sie nicht ganz zuverlässig sey, indem die Blätter der verschiedenen Gewächse nicht gleiche Festigkeit besitzen, z. B. die zähen, lederartigen reißen nicht so leicht, und indem sie so mehr Widerstand entgegen setzen, kann die Pflanze, ob sie gleich zum Gedeihen fest genug gestanden hätte, dennoch aus der Erde gezogen werden. Auch auf das Erdreich kömmt viel an, ob es von lockerer oder bindender Art ist. Aus ersterem lassen sich natürlich die Pflanzen leichter, als aus letzterem ausziehn.

Wenn das Verpflanzen auf die beschriebene Art verrichtet wurde, darf in der Regel keine einzige ausbleiben, selbst wenn das Land ganz dürre ist. Kann man die Pflan-

zen bei dürrem Wetter begießen, so ist es freilich gut. Wenn sie angegangen sind, muß das Behacken zur Auflockerung des Bodens und zur Vertilgung des Unkrauts zu Zeiten geschehen. Manche Gewächse wollen auch behäufelt seyn.

§. 68.

Gemeiniglich werden zwar die Pflanzen auf ebenes Land gesetzt, zuweilen ist es aber vortheilhaft, sie entweder in Furchen, oder auf erhabene Kämme (oder Rücken) und kleine Hügel zu pflanzen.

Beim Setzen der Pflanzen in Furchen macht man letztere mit der Hacke mehr oder weniger tief und setzt dann an bestimmten Stellen die Pflanzen mit dem Pflanzer ein, ohne daß hernach die Furche sogleich ganz mit Erde zugeworfen wird. Die Furchen erhalten am besten die Richtung von Mitternacht nach Mittag, weil so die Pflanzen die Sonne gleichförmiger genießen und den stürmischen Westwinden nicht so sehr ausgesetzt sind, als bei einer Richtung von Abend gegen Morgen.

Das Setzen in Furchen hat vorzüglich in folgenden Fällen seinen Nutzen:

a) Auf einen lockern, wenig Feuchtigkeit haltenden Boden; wo die Pflanzen bei ihrem tiefern Stande den Vortheil haben, daß sie auch feuchter, als auf ebenen Boden stehen.

b) Bei Pflanzungen, die durch den Winter gebracht werden sollen, leistet das Setzen in Furchen den Vortheil, daß die Pflanzen nicht so stark von kalten Winden getroffen werden und daß sich der Schnee in den Furchen sammlet, die Pflanzen bedeckt und sie, so besser gegen den Frost gesichert sind.

c) Bei Pflanzen, die zu ihrem Gedeihen des Anhäufelns bedürfen, ist es ebenfalls gut, sie in Furchen zu se-

gen, die in der Folge nach und nach zugeworfen werden, so wie die Pflanzen mehr heranwachsen. Auch sichert dieses tiefe Setzen und Verscharren der Pflanzen gegen Insekten, die ihre Eier gern in den über der Erde befindlichen Theil des Stengels setzen, woher dann, wie unten ausführlicher gezeigt wird, bei den Kohlarten rc. hohle Würste entstehen. Auf zu nassen, feuchten und thonigen Boden, ist das Verpflanzen in Furchen nicht passend, weil dann die Pflanzen zu feucht stehen würden. In diesem Falle ist vielmehr oft das Setzen derselben auf erhabene Rücken oder schmale Beete und Hügel vortheilhaft, weil sie hier trockner stehen, als auf ebenen Boden und vom Unkraute nicht so leicht überwachsen werden. In flachem Boden erhält man zugleich den Vortheil einer tiefern Gartenkrume. Uebrigens sind aber die Pflanzen bei einem so erhabenen Standort, den Stürmen und im Winter dem Froste mehr ausgesetzt. In lockerm sandigen Boden leiden sie auch stark durch Trockniß.

§. 69.

Die Verpflanzungszeit der Gewächse hängt theils davon ab: ob die Pflanzen die zum glücklichen Versetzen erforderliche Größe erreicht haben; theils von der Beschaffenheit der Witterung. In letzterer Hinsicht wählt man zum Versetzen am liebsten kühle Tage, und solche Zeitpunkte, wo ein baldiger Regen zu erwarten ist, der zum schnellen Anwachsen der Pflanzen mehr als alles Begießen wirkt. — Unter den Tageszeiten paßt der frühe Morgen oder der Abend, wofern nach letzteren keine Nachtfröste zu erwarten sind, am besten zu jenem Geschäfte. Versetzt man die Pflanzen bei trocknem Wetter, und bei Sonnenschein, so welken sie stark und erholen sich erst viel später wieder, oder gar nicht.

Inzwischen sieht man sich doch öfters durch die Umstände gedrungen, das Verpflanzen auch bei einer anhaltenden Trockniß vorzunehmen. In diesem Falle wendet man zur Verhütung besorglicher Nachtheile am besten folgende Methode an. Man macht an der Stelle, wo jede Pflanze hingesetzt werden soll, mit der kleinen Hacke ein Grübchen, gießt dasselbe voll Wasser und wenn sich solches in die Erde hineingezogen hat, steckt man die Pflanze auf die oben beschriebene Art mit dem Pflanzer, giebt ihr hierauf wieder etwas Wasser und so bald sich selbiges abermals in die Erde gesenkt hat, wird das Grübchen, worin die Pflanze steht, wieder mit dem Häckchen zugescharrt, oder mit Erde gefüllt. Auf diese Art bleibt die Erde unten lange feucht. Unterläßt man hingegen das Zuscharren der Grübchen, so nimmt bei trockner Witterung Luft und Sonne die Feuchtigkeit oft in einem Tage hinweg und viele Pflanzen gehen dann aus, wenn man sie nicht wiederholt begießen kann.

In dem vorliegenden Falle, so wie zum schnellen Anwachsen überhaupt, leistet auch das Anschlemmen ganz vorzügliche Dienste. Man setzt nämlich die Pflanze auf den Boden eines für sie gemachten Grübchens, legt die Wurzeln zurecht und streut dann Erde darauf, schüttet Wasser darüber her, so daß dieses mit der Erde einen dünnen Brei bildet, legt abermals Erde darauf und begießt diese wieder mit Wasser, worauf endlich das Grübchen noch vollends mit Erde zugedeckt wird.

Ein vortreffliches Mittel, ohne Begießen die Pflanzen beim Versetzen mehrere Wochen gegen Trockniß zu schützen, ist: wenn man aus Lehm und Rindviehmist einen steifen Teig macht und um die Wurzeln jeder Pflanze ein Klümpchen von der Größe eines Taubeneies herum klebt und sie dann auf die gewöhnliche Art versetzt.

Endlich leistet auch folgende Verfahrungsart beim Verpflanzen in trockner Witterung gute Dienste: der Arbeiter nimmt nämlich einen Spaden, thut damit einen Stich ins Land, hebt die Erde auf und legt sie wieder in die dadurch entstandene Oeffnung, jedoch so, daß die untere feuchte Erde nach oben kömmt, in welche dann die Pflanzen sogleich eingesetzt werden, und nun Feuchtigkeit genug genießen, um gut anzuwurzeln.

§. 70.

Das Umlegen der perennirenden Gewächse geschieht, indem man die alten Stöcke aus ihrem bisherigen Standorte aushebt, sie dann in mehrere Stücke zertheilt, die schlechten und überflüßigen Schößlinge und Wurzeln abschneidet und absondert, die guten aber wieder auf frisch gegrabenes und nach Umständen frisch gedüngtes Land in Gruben oder Furchenlöcher, mit Hülfe der Hacke, des Grabescheids und des Pflanzers, einsetzt. — Man nimmt diese Arbeit gemeiniglich im Frühjahr oder zu Anfang des Herbstes vor. Im Spätherbst ist das Umsetzen nicht anzurathen, weil die Gewächse dann oft nicht Zeit haben, gehörig anzuwurzeln und die beim Beschneiden des Krauts und der Wurzeln erhaltenen Wunden zu vernarben, daher ihnen die Winterkälte leicht nachtheilig werden kann.

Manche Gewächse müssen auf diese Art wenigstens alle 3 Jahr umgesetzt werden, weil sie sich sonst verfilzen, d. h., mit ihren Wurzeln und Stengeln zu dicht in einander wachsen und aus diesem Grunde, und weil die vielen auf einer Stelle zusammengedrängten Wurzeln nicht mehr ihre gehörige Nahrung im Erdreiche finden, unansehnliches Kraut und wenigere oder schlechtere Früchte bringen, z. B. Erdbeere, Sauerampfer, engl. Spinat, spanischer Körbel, Schnittlauch, Dragun, viele Zwiebelgewächse. Die letzteren setzen manche gern alle Jahre frisch um.

III. Vom Einsenken und Stopfen.

§. 71.

Diese Vermehrungsarten der Gewächse, haben mit dem Pflanzen große Aehnlichkeit.

Das Einsenken wird verrichtet, indem man den Zweig einer Pflanze in eine neben derselben in die Erde gemachte Vertiefung niederbiegt, ihn allenfalls noch mit einem hölzernen Haken gut an der Erde befestigt, und hierauf mit Erde bedeckt, jedoch so, daß die Spitze des Zweigs mit den Blättern frei bleibt. Wird diese Arbeit bei perennirenden Pflanzen im Frühjahr vorgenommen, so hat der Zweig gemeiniglich schon im Herbst an dem mit Erde bedeckten Theile Wurzeln geschlagen, und kann sodann vom Mutterstocke abgeschnitten und als eine neue Pflanze an seinen bestimmten Ort gesetzt werden. — Man wendet diese Vermehrungsart zwar vorzüglich bei perennirenden Gewächsen an, doch können auch manche jährige auf diese Art vervielfältigt werden, z. B. Gurken, Kartoffeln.

Das Stopfen oder die Vermehrung durch abgeschnittene in die Erde gesteckte Stengel und Zweige ist bei mehreren und vorzüglich solchen Gewächsen anwendbar, die Mark oder Kern haben. Man muß dazu recht gesunde Zweige und Stengel nehmen, sie am untern Ende, welches in die Erde kommen soll, recht glatt abschneiden *), und sie dann in ein mit dem Pflanzer gemachtes Loch einsetzen, die

*) Manche haben die Gewohnheit, die Zweige unten zu spalten und zwischen den Spalt ein Gerstenkorn einzuschieben, indem sie thörigter Weise glauben, dadurch ein schnelleres Wurzelschlagen zu bewirken. Es erfolgt aber oft grade das Gegentheil, indem der Stengel an der Stelle des Spalts leicht anfault, die Fäulniß sich weiter ausbreitet und der ganze Stöpfling zu Grunde gehet. Eben deswegen darf man auch keine bloß abgebrochenen Zweige oder Stengel, sondern glatt mit dem Messer abgeschnittene, zum Stopfen nehmen.

Erde recht fest andrücken und fleißig gießen. Weil den Stöpflingen im Anfange, ehe sie anwurzeln, zu reichliches Sonnenlicht nachtheilig ist, so wählt man zu jener Absicht am liebsten eine schattige Stelle. Wenn die Stöpflinge Wurzel geschlagen haben, und zu treiben anfangen, können sie ausgehoben und wenn sie es bedürfen, in einen mehr sonnigen Standort gesetzt werden. Die Stöpflinge von manchen Gewächsen gedeihen nur dann gut, wenn am untern Theil derselben etwas vorjähriges Holz befindlich ist.

Durchs Stopfen, welches gemeiniglich im Frühjahre vorgenommen wird, zu Anfang des Julius aber oft besser geräth, lassen sich folgende Küchengewächse fortpflanzen: Dragun, Isop, indianische und Brunnenkresse, Raute, Salbei, Thymian rc.

IV. Vom Abblatten und Beschneiden der Gewächse.

§. 72.

Das Abblatten, wobei von den Pflanzen die Blätter abgeschnitten oder abgebrochen werden, ist zwar bei Küchengewächsen, welche wegen der Blätter zum Küchengebrauch rc. angebaut werden, oder wenn man nur die abgestorbenen und sperrigen und durch Beschattung das baldige Reifen der Früchte verhindernden Blätter abnimmt, eine nützliche Arbeit. Außerdem ist es aber überflüssig und kann, wenn man den Pflanzen entweder zu viel oder gar alle Blätter und Stengeln wegnimmt, sehr schädlich werden. Denn die Blätter sind zur Ernährung und zum Wachsthum der Pflanzen eben so nothwendig, als die Wurzeln, und viele derselben ziehen durch die Blätter fast mehr Nahrungstheile aus der Luft, als durch die Wurzeln aus der Erde an. — Eine zu starke Entblätterung hemmt in der Regel nicht nur das Wachsthum im Kraute bei den meisten Gewächsen,

sondern veranlaßt auch meistens noch, daß ihre Wurzeln klein bleiben, ihre Früchte nicht zur gehörigen Reife kommen. — Kopfkohle und Kopfsalate gehen alsdann, statt Köpfe zu bilden, leicht in die Höhe.

Inzwischen scheint es doch, daß diese Operation manchen Gewächsen nicht nachtheilig, oder unter gewissen Umständen sogar vortheilhaft seyn könnte. — Denn viele behaupten, auf Erfahrung sich stützend, durch das Niedertreten des Zwiebelkrauts im Julius größere Zwiebeln zu erhalten, wie z. B. die Wendischen Bauern, denen auch mehrere Gartenschriftsteller beipflichten. Die Toskanischen Landleute verfahren auf ähnliche Art mit dem Rübenkraute, um größere Rüben zu bekommen. Bei Kartoffeln will man hin und wieder die Erfahrung gemacht haben, daß, wenn das Kraut nach der Blüthe abgeschnitten wurde, die Erdäpfel eine mehligere und festere Beschaffenheit annahmen. Meyer berichtet, sehr große und dicke Sellerieswurzeln dadurch erhalten zu haben, daß er Mitte Oktobers, wo die letztern noch ganz klein waren, ihnen alle Blätter bis auf die drei innern wegnahm, worauf nach Verlauf von vier Wochen die Wurzeln an Größe außerordentlich zunahmen.

Da jedoch andere bei Befolgung jener Verfahrungsweisen nicht eben so günstige Resultate erhielten, so scheint es, daß die verschiedenen Erfolge durch besondere Verhältnisse des Bodens, des Klimas, der Lage und der Witterung rc. bedingt sind.

§. 73.

Das Beschneiden der Gewächse, wobei die Zweige und Ranken oben abgestutzt oder einzelne ganz weggeschnitten werden, wird vorzüglich vorgenommen bei Rabattengewächsen, wenn die Pflanzen zu sperrig wachsen und beim Umsetzen derselben rc. Bei manchen Gewächsen geschieht es auch, um den angesetzten Früchten und Saamen

mehr Nahrung zukommen zu lassen, z. B. bei Melonen, Artischocken, oder auch, um sie gegen das Erfrieren zu sichern. — Inzwischen muß man beim Beschneiden eben so wie beim Abblatten in den gehörigen Grenzen bleiben, indem ein Uebermaß desselben gleiche Nachtheile hervorbringt. — Das Beschneiden im Herbst darf nicht zu spät geschehen, damit die den Pflanzen zugefügten Wunden wieder vor Winter gehörig vernarben, sonst kann leicht der Frost nachtheilig auf sie wirken.

V. Von der Durchwinterung der Gewächse.

§. 74.

Dieser Gegenstand ist für viele perennirende Gewächse und für diejenigen, die erst im zweiten Jahre nach der Bestellung ihr Wachsthum vollenden, von großer Wichtigkeit.

Die Gewächse bleiben bei der Durchwinterung entweder im Lande stehen, oder werden ausgehoben und an beschützte Orte gebracht.

Im ersten Fall sind im Allgemeinen folgende Vorsichtsmaßregeln zu beobachten:

1) Muß das zur Durchwinterung der Pflanzen bestimmte Beet trocken, am besten etwas erhaben oder abhängig seyn, und zugleich im Herbst gut fest getreten werden, damit sich die Erde nicht zusammensetze oder durch den Frost gehoben werde und die Pflanzen dadurch Schaden nehmen.

2) Man muß die Gewächse zeitig vor Winter verpflanzen, damit sie Zeit genug haben anzuwachsen und mit ihren Wurzeln tief genug in den Boden einzudringen. Denn zu flach gewurzelte Pflanzen leiden leichter durch den Frost.

3) Eben so muß auch das Verschneiden früh genug geschehen, wie §. 73. bemerkt worden.

4) Muß man darauf sehen, daß die zur Durchwinterung ausgesetzten Pflanzen vollkommen kräftig und gesund sind. Denn schwächliche Pflanzen können dem Winter nicht gehörig widerstehen.

5) Dürfen die Gewächse nicht wohl an eine Stelle des Gartens gesetzt werden, der im Frühjahr die Morgensonne genießt, weil sie dann nach vorhergegangenen Nachtfrösten zu plötzlich aufthauen und zu Grunde gehen; oder man muß durch vorgesetzte Rohrwände die Morgensonne abzuhalten suchen.

Bei vielen härteren Küchengewächsen braucht man nur diese Vorschriften zu befolgen, und man wird sie vollkommen glücklich durch den Winter bringen; andere sind jedoch empfindlicher gegen die Kälte und müssen daher zugleich gegen die zu heftigen Fröste einigen Schutz erhalten, und zwar durch Bedeckung mit Substanzen, die als schlechte Wärmeleiter das zu tiefe Eindringen des Frostes verhüten (z. B. Moos, Stroh, Reißigholz, allerlei Geniste, allenfalls auch Erde), oder solchen, die aus sich selbst durch innere Gährung Wärme entwickeln (z. B. frischer Pferdemist, Lohe) und dadurch verhüten, daß der Erdboden unter ihnen gar nicht oder nicht zu stark einfriert. — Die Bedeckung muß jedoch in jedem Falle hoch genug gemacht werden, um die verlangte Wirkung hervor zu bringen. Sie muß desto höher seyn, je empfindlicher das Gewächs ist. Kommt es bloß auf Beschützung der Wurzeln in der Erde an, so kann die künstliche Decke flacher seyn, als da, wo zugleich das über der Erde befindliche Kraut gegen den Frost gesichert werden muß. Im letzteren Falle wird daher häufig die ganze Pflanze mit Stroh umwunden.

Manche zärtliche Gewächse und solche, die die unmittelbare Berührung des Mists nicht gut vertragen, bedeckt

man noch mit Kasten, Kübeln und umgiebt diese sodann mit langem Miste.

Indem man bei diesen Verfahrungsweisen die Pflanzen gegen die nachtheilige Wirkung des Frostes hinreichend sichert, gerathen sie aber bei nassen Wintern und in nassem Erdreich in Gefahr, durch übermäßige Nässe, bei den durch die Bedeckung gehinderten Luftzutritt zu verfaulen. — Dieses wird sich am besten durch folgendes, von mir mit Nutzen bei Artischocken angewendetes Verfahren vermeiden lassen. Im Spätherbst, vor dem Eintritte der Regenzeit, gebe man dem Pflanzenbeete, worauf Artischocken, oder andere schwer durchzuwinternde Pflanzen stehen, ein leichtes Strohdach, wozu eine bei Mistbeeten gebräuchliche Stroh- oder Rohrdecke dienen kann. Es ist zu dieser Anstalt weiter nichts nöthig, als daß an den Ecken des Beets Pfähle eingeschlagen werden, die einige Fuß hoch über der Erde hervorstehen, über diesen werden horizontale Latten befestigt, auf welchen dann die Decke oder das Stroh dachartig ausgebreitet und leicht befestigt wird. — Dieses Dach verhindert das Durchnässen des Bodens, durch die im November besonders anhaltend und stark erfolgenden Regen. Wenn so der Boden um die Pflanzen trocken bleibt und diese nun bei herannahenden Winterfrösten, auf die vorhin beschriebene Weise, durch Umwinden mit Stroh, Bedeckung mit Kasten und durch eine Mistdecke geschützt werden, so können sie weder anfaulen, noch auch erfrieren und zwar letzteres noch um so weniger, da außer der Bedeckung auch die Trockenheit des Erdreichs die Pflanze schützt, denn im nassen Boden erfrieren die Pflanzen auch viel leichter als im trocknen. Die durch Bedeckung überhaupt geschützt wordenen Pflanzen behalten diese im Frühjahr mehr oder weniger lange Zeit, je nachdem sie ihrer Natur nach gegen Kälte mehr oder minder empfindlich sind. Manche kann

man schon im März wieder der freien Luft aussetzen, bei andern darf dies erst geschehen, wenn man sicher ist, daß keine heftigen Nachtfröste mehr erfolgen.

Die Durchwinterung der Gewächse außerhalb dem freien Lande geschieht entweder in Gruben, in Kellern oder andern frostfreien Orten, auf ähnliche Art, wie bei Durchwinterung der zur Saamenerziehung bestimmten Gewächse gebräuchlich ist, und wovon §. 118. des 1sten Theils gehandelt worden. Die folgenden §§. 75. bis 81. werden auch noch manches hieher Gehöriges und Anwendbares nachtragen.

VI. Von der Erndte, oder dem Aufnehmen der Küchengewächse und ihrer Produkte.

§. 75.

Einzeln zu benutzende Theile der Pflanzen, z. B. Blätter, Früchte, werden entweder abgebrochen und abgerissen, oder weil dabei leicht die Pflanze selbst beschädigt wird, besser mit dem Messer, oder nach Umständen auch mit der Scheere abgeschnitten.

Sollen hingegen ganze Pflanzen aufgenommen werden, so geschieht dieses auf verschiedene Art:

a) Entweder durchs Abschneiden, im Kleinen und bei schwachen Pflanzen mit dem Gartenmesser, im Großen und bei Gewächsen mit starken Stämmen mit Sicheln und Säbeln (z. B. beim Abhauen der Kohlköpfe.)

b) Durch Ausziehen der Pflanzen sammt den Wurzeln mit den bloßen Händen, welches bei Gewächsen, die keine tief in den Boden eindringenden Wurzeln haben, schnell und gut geschieht, zumal wenn das Erdreich feucht ist, z. B. bei Carotten, Radieschen.

c) Durch Ausheben mit dem Karste, dem Grabescheide, der Mistgabel, oder der Gartenkelle, welches gemein

züglich bei Wurzelgewächsen mit tief in die Erde hinabgehenden Wurzeln angewendet wird. Die Wurzelgewächse werden auch mit dem Wurzelspiese (s. §. 117.) ausgehoben, bei manchen muß man mit dem Karste vorhacken, damit die Köpfe der Wurzeln von Erde befreit und sie sich desto leichter nun mit dem Wurzelspiese ausheben lassen.

Die Zeit der Erndte oder des Aufhebens hängt ab, theils davon, daß die Gewächse und ihre zu benutzenden Produkte den gehörigen Grad der Reife, oder die zum Gebrauch erforderliche Vollkommenheit erreicht haben, theils von dem Zeitpunkte, wo man sie benutzen will.

Gewächse, welche zur Aufbewahrung und zum Gebrauch für den Winter bestimmt sind, muß man im Herbst so spät wie möglich aufnehmen. Sie halten sich dann in der Regel im Winter weit besser, als wenn man sie zu früh aus den Lande genommen hat.

Beim Abschneiden des Krauts, der Petersilie, des Körbels und anderer Gewächse, die mehrmals im Jahr abgeschnitten werden, wählt man am besten die Abendzeit und begießt die abgeschnittene Stelle sogleich mit Wasser, damit die Sonnenhitze des folgenden Tags die verwundeten Pflanzen nicht etwa zu stark austrockne, wodurch sie leicht Schaden leiden.

Drittes Kapitel.

Von der zweckmäßigen Aufbewahrung der Küchengewächse zum künftigen Gebrauch.

§. 76.

Da es für die Haushaltung in vielen Fällen von großer Wichtigkeit ist, die geerndteten Produkte des Küchengartens, so lange wie möglich, in einem genießbaren Zustande

u erhalten; so werden zu Erreichung dieses Zwecks sehr
nannigfaltige Mittel angewendet, die man schicklich in zwei
Klassen eintheilen kann:

A) In solche, wodurch die Erzeugnisse des Küchengar-
ens, im frischen, grünen, unveränderten Zustande erhalten
werden, so daß sie nicht nur ihre Gestalt, sondern auch ih-
en guten Geschmack, Geruch und alle übrigen wesentlichen
nd geschätzten Eigenschaften behalten.

B) In solche, wobei man den Erzeugnissen verschie-
ene künstliche Zubereitungen giebt, wodurch sie zwar in ih-
er Beschaffenheit mehr oder weniger verändert werden,
ber haltbar und zum Genuß tauglich bleiben. Dieses wird
B. durchs Trocknen, Einmachen rc. bewirkt.

§. 77.

Um die Gewächse so lange wie möglich im frischen
nveränderten Zustande aufzubehalten, muß
ian alle Veranlassungen zur Verderbniß derselben hinweg-
iumen. Die vorzüglichsten sind:

a) Der Frost, welcher das organische Gewebe der
Gewächse zerstört, die Säfte derselben entmischt, so daß sie
ach dem Aufthauen einen schlechten Geschmack bekommen
nd meistens bald in Fäulniß übergehen. Jedoch können
ie meisten Erzeugnisse des Küchengartens eine etwas grö-
ere Kälte als diejenige, wobei das Wasser gefriert, ohne
u erstarren und Schaden zu nehmen, nicht nur abhal-
n, sondern sie erhalten sich sogar in einer dem Gefrier-
unkt nahe kommenden Temperatur am allerbesten. Man-
en schadet es sogar nichts, wenn sie auch ganz hart ge-
oren, wie z. B. Zwiebeln, Braunkohl, letzterer wird da-
urch eher noch zärter.

b) Die Wärme. Sie trocknet die Küchengewächse
weckwidrig aus, veranlaßt das Austreiben der Keime bei

Wurzel- und andern Gewächsen, wodurch sie mehr oder weniger abschmeckend werden.

c) Die Feuchtigkeit, die sich an dem Aufbewahrungsort befindet, giebt leicht den Erzeugnissen einen dumpfigen Geschmack und führt von Wärme unterstützt Schimmel, Moder und Fäulniß herbei.

d) Endlich sind auch viele Thiere, z. B. Ratten, Mäuse, Würmer, den aufbewahrten Küchengewächsen sehr nachtheilig.

Je nachdem nun ein Küchengewächs in diesen Hinsichten überhaupt oder nach Umständen, mehr oder weniger der Gefahr der Verderbniß ausgesetzt ist, muß man zur zweckmäßigen Erhaltung desselben verschiedene Methoden einschlagen. Ganz anders muß man daher bei der Aufbewahrung auch verfahren, je nachdem sie im Winter oder in den wärmern Jahreszeiten geschehen soll.

§. 78.

Bei der Aufbewahrung der Erzeugnisse der Küchengewächse während dem Winter, haben diese am meisten von der Kälte zu fürchten, auf deren Abhaltung man also vorzüglich bedacht seyn muß. In welcher Rücksicht folgende Methoden angewendet werden:

1) Das Einschlagen. Wobei die aus der Erde genommenen Gewächse in tiefe Furchen oder flache Gräben neben einander, meistens die Wurzeln nach unten gerichtet, eingelegt und hierauf mit Erde bedeckt werden; und zwar entweder so, daß die Pflanzen noch mit ihrem Kraute außerhalb der Erde mehr oder weniger hervorstehen; oder vollständig, aber nur mit einer ganz flachen Erdschicht bedeckt sind. Das Land, auf welchem dieses Einschlagen vorgenommen wird, darf aber nicht zu naß und zur Winterszeit der Sonne nicht ausgesetzt seyn, weil sonst die Gewächse durch schnellen

Wechsel der Sonnenwärme und des Frostes leicht Schaden leiden.

Diese Aufbewahrungsmethode ist aber nur bei solchen Gewächsen anwendbar, die nicht gar leicht durch Kälte leiden. Man bedient sich derselben auch bei Küchengewächsen, welche die Winter im Freien recht gut ausdauern, bloß in der Absicht, um sie gegen den Angriff der Hasen, Mäuse und anderer Thiere zu sichern, dem sie auf Gartenäckern und in schlecht befriedigten Gärten ausgesetzt sind, oder auch um selbige zum Küchengebrauch gleich in der Nähe zu haben. — Bei empfindlicheren Gewächsen müssen die in den folgenden §§. angeführten, besser gegen die Kälte schützenden Aufbewahrungsarten angewendet werden.

§. 79.

2) Die Aufbewahrung in Gruben. Man thut wohl, sie in einem trocknen Boden anzulegen und wählt daher gewöhnlich höher gelegene Stellen des Gartens. Feuchter oder nasser Boden ist, wo möglich, zu vermeiden, weil darin die Gewächse leicht faulen und der Frost in ihm tiefer, als in einem trocknen, eindringt.

Die Gruben werden von beliebiger Länge, 3 bis 4 Fuß breit und 1½ bis 3 Fuß tief gemacht. In feuchtem Boden muß ihre Tiefe geringer als in trocknem Boden seyn; aber auch in letzterm ist es nicht rathsam, sie über 3 Fuß tief zu machen, weil die Gewächse zu hoch über einander liegend sich leicht erwärmen und dumpfig oder gar faul werden.

Der Boden der Grube kann, besonders wenn das Erdreich feucht und fett ist, mit einer Schicht Sand, oder auch mit Stroh, Laub oder Bretern belegt werden. Manche füttern mit letztern auch noch die Seitenwände oder mauern die Grube sogar aus.

Ehe man die Gemüse in die Grube legt, reinigt man sie von allen überflüssigen Blättern und Theilen. Bei Wur-

zelgewächsen, schneidet man auch wohl die Blätterkrone ab, um das Auskeimen derselben zu verhüten. Auch legt man die Küchengewächse nicht gern zu bald in die Grube, sondern bringt dieselben, wenn sie im Herbst aus der Erde genommen worden, vor der Hand, bis starker Frost zu erwarten, in große Haufen, die man mit Stroh, Geniste, Erde rc. leicht bedeckt. Indem sie hier luftig liegen, verlieren sie einen Theil ihrer Feuchtigkeit, trocknen etwas ab und halten sich desto besser in den Gruben und andern zur Aufbewahrung bestimmten Orten.

Das Einlegen in die Gruben geschieht auf verschiedene Art. Erzeugnisse des Küchengartens, die weniger zärtlich und von geringerem Werthe sind, stürzt man in die Grube geradezu hinab, in welcher sie ohne Ordnung durcheinander zu liegen kommen. — Besser aber ist es immer, sie in regelmäßigen Schichten neben und über einander zu legen. Bei den edlern Produkten bringt man auch wohl noch zwischen jede Schicht von Gewächsen eine Schicht Stroh und belegt den Boden und die Seitenwände der Grube mit demselben Material, so daß also die Vegetabilien auf keine Weise in unmittelbare Berührung mit der Erde kommen. Manche Gewächse erhalten sich indessen frischer, wenn Erde zwischen ihnen befindlich ist, was besonders bei vielen Wurzelgewächsen der Fall ist.

Wenn die Grube voll ist, wird bei einer weniger sorgfältigen Behandlung unmittelbar über die darin befindlichen Gartengewächse die ausgegrabene Erde als Decke aufgeschüttet. Zweckmäßiger aber ist es, wenn man die Oberfläche der Gewächse vor der Erdbedeckung mit Stroh überlegt, welches nicht nur das Eindringen des Frostes desto besser verhütet, sondern auch die Erde zurückhält, daß sie nicht zwischen die Gewächse fallen kann, welches manche nicht gut vertragen. — Man kann auch die Grube oben

mit Bretern belegen, ehe man die Erde drüber schafft. Bringt man in der breternen Decke eine Fallthür an, so erhält man die Bequemlichkeit, daß man beim Oeffnen derselben in die Grube hinabsteigen und die Gewächse, wenn man ihrer im Winter benöthigt ist, herausholen kann. Jedoch darf man dieses nicht bei kaltem Wetter vornehmen, weil sonst die Kälte in die Grube eindringen und die darin aufbewahrten Erzeugnisse durch den Frost Schaden nehmen würden. Auch muß die Thür sogleich wieder mit Stroh und Erde gehörig bedeckt werden. Eben weil die Kälte so leicht in die Gruben schlägt, wenn diese geöffnet werden, macht man dieselben nicht gern übrig groß oder lang, sondern statt einer größern lieber mehrere kleinere Gruben.

In den Gruben halten sich die meisten Gewächse den Winter durch vorzüglich gut und schmackhaft, und oft besser als in Kellern.

Es ist übrigens gut, daß man die Gruben nicht zu frühzeitig, sondern erst dann ganz bedeckt, wenn die anhaltenden starken Winterfröste herannahen. Der darüber gemachten Erddecke giebt man eine hügelartige Form, damit das Regenwasser von der Oberfläche ablaufe und nicht in die Grube selbst eindringe. Auch muß die Erdbedeckung hoch genug seyn, um dem Eindringen des Frostes hinlänglich zu widerstehen. Bei anhaltender heftiger Kälte pflegt man wohl zur zuverlässigeren Abhaltung des Frostes über der Erde noch frischen Pferdemist aufzulegen. In gelinden Wintern kann aber eine Bedeckung mit Mist manchen Gewächsen nachtheilig werden, weil sie alsdann zu warm liegen und zu keimen anfangen (z. B. Rüben) oder auch wohl faulen.

§. 80.

3) Die Aufbewahrung in Mieten oder bedeckten Haufen. Diese werden so eingerichtet: Auf

einem trocknen Boden breitet man eine Unterlage von Stroh aus, schichtet über derselben die Wurzelgewächse, Kartoffeln und andere Gartenfrüchte in einem langen, dachförmigen Haufen auf, bedeckt selbigen hierauf einen Fuß hoch mit Stroh, über welches man endlich noch einen Fuß hoch und mehr Erde aufträgt, die mit Bretern festgeschlagen wird. Auf diese Art entsteht eine so dichte Winterdecke, daß selbst in den härtesten Wintern, wo der Frost in die Gruben eindrang, die in solchen Mieten aufbewahrten Gewächse vollkommen unversehrt blieben. Nur darf man die Mieten bei fortdauernder warmer Witterung im Herbst nicht sogleich überall dicht bedecken, sondern man muß oben einige Luftzüge lassen, damit die Gewächse nicht in Gährung gehen. Nur erst wenn anhaltender Frost eintritt, werden sie ganz vollständig bedeckt. Wenn Thauwetter einfällt, öffnet man die Luftzüge in den Mieten wiederum, damit die Dünste einen Ausgang finden.

§. 81.

4) Zu der Aufbewahrung in Kellern passen am besten solche, die nicht zu warm und feucht sind, weil sonst die Gewächse, zumal wenn sie in großen Haufen übereinander liegen, leicht sich erhitzen, oder in Fäulniß gerathen, auch wohl Keime treiben. Man muß daher auch, wenn die Kellerluft durch die Ausdünstung zu feucht und dumpfig geworden, an hellen, nicht zu kalten Tagen einen Luftwechsel im Keller veranlassen, indem man die Kellerlöcher oder Thüren etwas öffnet. Man kann auch mit angezündeten Strohwischen an den Wänden des Kellers herum fahren, oder an verschiedenen Orten des Kellers kleine Strohfeuer anzünden, um eine Austrocknung der feuchten Mauern und der Kellerluft zu bewirken. Die Gartenfrüchte werden im Keller entweder haufenweise aufgeschichtet, oder in Sand eingesetzt, oder auf Stellagen ge-

legt, auch an Fäden aufgehängt. Letzteres ist besonders bei solchen Gewächsen rathsam, die etwas luftig liegen wollen, oder von Mäusen leicht angegangen werden, z. B. Zuckerwurzeln. Es ist rathsam, die im Keller aufbewahrten Gewächse zuweilen durchzusehen und die faulen und anbrüchigen wegzunehmen, durch welche sonst leicht die gut gebliebenen angesteckt werden.

§. 82.

5) In Kammern und Behältnissen lassen sich die Gewächse eben so gut und oft noch besser durchwintern, als in Kellern. Sie müssen aber eine Lage haben, daß der Frost nicht eindringen kann, oder im Nothfalle durch Oefen oder auf andere Weise erwärmt werden können, z. B. dadurch, daß man etwa aus benachbarten geheizten Zimmern, aus Pferdeställen und andern Viehställen bei heftiger Kälte eine erwärmte Luft einläßt. Wenn dieses nicht angeht, kann man das Eindringen des Frostes auch dadurch verhüten, daß man den Boden und die Wände der Kammer mit einer 1 Fuß starken Schicht Stroh bekleidet, die Gartenfrüchte hineinbringt und die Oberfläche derselben eben so wieder mit Stroh bedeckt.

§. 83.

Wenn aber, Trotz aller angewendeten Vorbeugungsmittel, bei anhaltender heftiger Winterkälte der Frost dennoch in die zur Aufbewahrung der Küchengewächse eingerichteten Behältnisse eingedrungen wäre, so darf man die gefrorenen Vegetabilien ja nicht, um sie schnell aufzuthauen, etwa an einen warmen Ort oder an die warme Luft bringen, indem sie sonst gewiß ganz unbrauchbar werden; sondern man muß entweder das allmählige Aufthauen abwarten, oder dieses dadurch bewerkstelligen, daß man sie in ein Gefäß mit eiskalten Wasser einlegt, welches allmählig den Frost aus ihnen herauszieht. In jedem Falle aber müssen

sie bald verbraucht werden, weil sie doch schon den Keim der Verderbniß in sich tragen.

§. 84.

Bei der Aufbewahrung der Küchengewächse in den wärmern Monaten kömmt alles darauf an, den Einfluß der Wärme von denselben zu entfernen. Am besten wird man daher seinen Zweck erreichen, wenn man sie in Eisgruben und Eiskeller bringt, wo sie sich oft außerordentlich lange frisch und gut erhalten. In Ermangelung derselben kann ein kühler Felsenkeller oder ein tiefer Brunnen auch mit Vortheil gebraucht werden. Im letztern Falle bringt man die Gartenfrüchte in ein wasserdichtes Gefäß, welches man unter den Wasserspiegel des Brunnens versenkt, oder auch in Körbe, die man an Seilen unmittelbar über der Oberfläche des Wassers aufhängt. — In den gewöhnlichen Kellern halten sich die Gartengewächse während dem Sommer zwar auch besser, als in der wärmern obern Luft, jedoch bei weitem nicht so lange, als an jenen weit kühleren Orten.

§. 85.

Wo alle diese Aufbewahrungsmethoden nicht gut statt finden können, da ist doch in vielen Fällen noch nachfolgende Verfahrungsart anwendbar, die aber freilich nur im Kleinen ausführbar und ziemlich mühsam ist, dagegen aber in Rücksicht des Erfolgs, die übrigen alle übertrifft. Sie ist am leichtesten bei den Gartenfrüchten von kleinem Format (z. B. bei Erbsen, Garten= und Vitsbohnen, Spargel) in Anwendung zu bringen.

Ein wesentliches Erforderniß dazu sind gute starke gläserne Flaschen mit weiten Oeffnungen. In diese werden die Gemüsearten und Früchte, entweder frisch, so wie sie aus dem Garten kommen (z. B. die Erbsen, Vitsbohnen, große Gartenbohnen), oder nachdem sie vorher abgebrüht

(z. B. Spargel, Blumenkohl), oder auch gekocht (z. B. Artischockenkäse) wurden, eingefüllt, so daß sie ganz dicht und fest aneinander zu liegen kommen, welches man dadurch erreicht, daß man von Zeit zu Zeit, so wie eine Parthie in die Flasche eingefüllt worden, selbige mit dem Boden gegen einen gefütterten Stuhl, gegen ausgespannte Leinwand, oder einen andern weichen und elastischen Körper aufstößt, wodurch der Inhalt fest zusammengerüttelt wird. Wenn die Flasche vollkommen angefüllt ist, wird sie mit einem gutschließenden Kork ganz dicht verstopft und dann mit der gehörigen Vorsicht (etwa mit Tüchern umwickelt) in ein Gefäß mit kochenden Wasser gebracht und darin 1, $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden (je nachdem das Gemüse von mehr oder weniger wäßriger Beschaffenheit ist) unter beständigen Kochen gelassen. Nach dem Herausnehmen wird der Pfropf zur bessern Verwahrung und Luftabhaltung mit Drath befestigt und verpicht. Wenn die Flaschen vollkommen gut waren und nicht etwa feine Risse oder Löcher hatten und die Arbeit mit Sorgfalt verrichtet wurde, so halten sich die Gartenfrüchte und viele andere vegetabilischen und thierischen Substanzen oft mehrere Jahre lang in so vollkommen guten Zustande, daß im Geschmack fast kein Unterschied in Vergleich gegen die ganz frischen Gemüse zu bemerken ist. Die Ursach der großen Haltbarkeit der auf diese Art behandelten und aufbewahrten Substanzen liegt in dem Kochen und in der vollkommenen Ausschließung der atmosphärischen Luft.

Diese in Deutschland hie und da längst bekannte Methode wurde neuerlich in Frankreich von Appert, etwas vervollkommnt, als eine ganz neue Erfindung angepriesen.

§. 86.

Zu den Aufbewahrungs- und Erhaltungsmitteln, wobei die Beschaffenheit der Gartenfrüchte mehr oder weniger verändert wird, gehört vorerst:

Das Trocknen. Indem dadurch der Wassergehalt entfernt wird, ist zugleich eine Hauptursache der Fäulniß und Verderbniß hinweggeräumt. Mit dem wäßrigen Theile gehen aber zugleich auch noch andere aromatische Stoffe hinweg, wodurch der Geschmack nicht immer auf eine vortheilhafte Weise verändert wird. Zugleich werden manche Gartenfrüchte, indem beim Austrocknen der Faserstoff verhärtet, zäher und verändern auch oft ihre Farbe.

Das Austrocknen der Gartengewächse geschieht auf Netzen, Horden, oder ausgespannten Tüchern, entweder an der Sonne und durch scharfen Luftzug (welches besonders bei denjenigen, welche wenig Feuchtigkeit enthalten und schnell austrocknen, gut anzuwenden ist), oder durch mäßige Ofenhitze (z. B. in oder über einen Backofen oder besonders dazu eingerichteten Ofen). Die letztere Art zu trocknen geht schneller von Statten und man muß sich ihrer bei solchen Gartengewächsen bedienen, welche an der Luft zu langsam trocknen und dann leicht mißfarbig, abschmeckend, oder gar faul werden. Vor dem Trocknen, es geschehe auf die eine oder andere Weise, werden die Gewächse entweder bloß mit kaltem Wasser gewaschen, oder mit heißem Wasser abgebrüht *), welches letztere vorzüglich bei langsam trocknenden Gewächsen nöthig ist, indem dadurch die Lebenskraft derselben getödtet, und so das Austrocknen beschleunigt wird. Alle Gewächse, die im Trocknen nicht braun werden, sondern weiß und zart bleiben sollen, dürfen nicht zum Welken kommen, sondern müssen schnell auf den bereits heißen Ofen gebracht werden.

Die vollständig ausgetrockneten Gewächse bewahrt man in Kisten, Schachteln oder Papiertüten (welche sehr

*) Noch vortheilhafter möchte es wohl seyn, sie statt des Abbrühens eine kurze Zeit den Dämpfen des kochenden Wassers auszusetzen.

zweckmäßig aus mit Wachs getränkten Papier verfertigt werden) an einem trocknen Orte auf. Wenn dieses Aufbewahren auf zweckmäßige Art geschieht, so können sie sich viele Jahre lang im unverdorbenen Zustande erhalten.

Da die Küchengewächse nach dem Austrocknen nicht nur viel weniger Raum einnehmen, sondern auch sehr viel weniger wiegen, indem sie nach Maßgabe ihrer Beschaffenheit zwischen $\frac{5}{6}$ bis $\frac{11}{12}$ ihres im frischen Zustand gehabten Gewichts verlieren; so lassen sie sich weit bequemer aufbewahren und transportiren. Ein Loth getrocknetes Gemüse ist in der Regel für einen Menschen täglich als Zukost hinreichend. Bei der Zubereitung in der Küche müssen die getrockneten Küchengewächse zum Theil vor dem Kochen abgebrüht werden; manche mit kaltem Wasser ans Feuer gesetzt; andere sogleich in das kochende Wasser gethan werden, um so wohlschmeckend wie möglich zu gerathen.

Außer durchs Trocknen lassen sich auch viele Gewächse sehr gut und wohlschmeckend durch Einmachen mit Essig, Kochsalz, Zucker 2c. konserviren. Die dabei anzuwendenden Verfahrungsarten sind bekannt, und werden zum Theil in der Folge bei einzelnen Küchengewächsen ausführlicher dargestellt werden.

Zweiter Abschnitt.

Von der Erziehung und Wartung der einzelnen Küchengewächse.

Erstes Kapitel.

Von Kohlgewächsen.

§. 87.

Unter Kohlgewächsen versteht man diejenigen Pflanzen, deren Blätter und zarte Stengel gekocht zur Speise dienen. Vorzüglich rechnet man hieher die von der botanischen Spezies Brassica oleracea wahrscheinlich abstammenden Kohlarten (als der Kopfkohl, Wirsing, Savoyerkohl, Braun- und Blaukohl, Blumenkohl, Kohlrabi, Kohlrüben), ferner die Bete oder Beißkohl, auch wohl den Spinat und die Melde. Inzwischen muß man gestehen, daß diese Bestimmungen ziemlich schwankend sind.

I. Vom Kopfkohl, Kappus (Brassica oleracea capitata.)

§. 88.

Man zählt eine große Menge von Varietäten, die sich durch Größe, Gestalt und Farbe sehr von einander unterscheiden und durch unendliche Abartungen in einander überfließen.

In Hinsicht der Größe giebt es Sorten, die 20, 30, ja wohl zuweilen 80 Pfund schwere Köpfe bringen, z. B.

der große Braunschweiger und Strasburger, der Riesenkohl und wieder andere, deren Köpfe nur einige Pfund wiegen oder noch weniger, wie z. B. der kleine Erfurter Frühkohl, der kleine russische Kohl.

In Rücksicht der Gestalt hat man Sorten mit runden und platt gedrückten Köpfen, wie die meisten Arten, wie z. B. der Strasburger und Erfurter Kopfkohl, oder mit spitz zulaufenden Köpfen, wie z. B. der Zuckerhutkohl, oder Windelstädter Kopfkohl.

Der Farbe nach unterscheidet man den weißen und rothen Kopfkohl. Von letzteren giebt es wieder verschiedene Spielarten, nämlich: von ganz dunkelrother, purpurfarbig-violetter, rother ins grüne spielender und bläulicher Farbe.

Außer dem rothen Kraute, wird um Erfurt vorzüglich das gemeine Weißkraut, oder die mittlere Sorte und der kleine Erfurter Frühkohl gebaut, ferner auch der große Braunschweiger Kopfkohl, der aber keine recht festen Köpfe erhält.

Die verschiedenen Kopfkohlsorten werden nun entweder als Sommer- oder als Winterkraut angebaut, — je nachdem der nämliche Saamen früher oder später gesäet wird. Winter- und Sommerkopfkohl sind also nicht, wie manche wohl irrig glauben, ganz verschiedene Arten; sondern sie unterscheiden sich nur in der Kultur einigermaßen. Zuerst soll die Behandlung des Sommerkohls ausführlich gelehrt und dann gezeigt werden, in wie fern die des Winterkohls davon abweicht.

Vom Sommerkraute.

§. 89.

Der Kopfkohl überhaupt erfodert einen guten, lockern, natürlich fetten und in starker Düngung stehenden Boden; in etwas lehmigem Boden gedeiht er vorzüglicher, als auf

leichtem sandigen. Im moorigen Boden werden zwar die Köpfe oft groß, aber weniger dicht und nicht so schmackhaft.

Am häufigsten bringt man ihn in frische Düngung, die er in reichlicher Menge erhalten muß. Man rechnet auf einen Erfurter Acker (von 168 Quadratruthen, die Ruthe zu 14 Schuh rheinisch) wenigstens 20 bis 24 dreispännige Fuder Mist. (Der verrottete Mist ist den Kohlpflanzen zuträglicher, als langer strohiger.) Er muß im Herbst, Winter oder Frühjahr auf den Acker geschafft, und so bald als möglich eingegraben oder tief untergeackert werden. So bald nun das Land vom Unkraute grün zu werden beginnt, wird es mit der breiten Hacke rein gemacht und fort gearbeitet, auch wohl diese Arbeit vor der Verpflanzungszeit nochmals wiederholt. Nach der letzten Behackung kann es auch, um es ganz regelmäßig zu ebenen, noch mit der Gartenegge überzogen werden, jedoch muß selbige umgekehrt werden, widrigenfalls würde sie mit ihren Zinken den unter die Erde gebrachten Mist herausziehen.

Man kann zwar die Kopfkohlsaamen sogleich auf den so zubereiteten Acker aussäen und die überflüßigen Pflanzen in der Folge aushacken. Besser und gewöhnlicher ist es aber, den Saamen des gemeinen Kopfkohls von Anfang März bis Ende Aprils auf ein an der Morgensonne liegendes und gegen rauhe Winde geschütztes, vorher wohl gegrabenes und nicht gar zu stark gedüngtes Beet auszusäen *). Wenn dasselbe im Frühjahr gegraben worden, so muß der Saamen nach

*) Am besten paßt dazu ein im vorhergehenden Jahre umgegrabenes Rasen- oder Wiesenland, welches nicht gedüngt worden. Man erhält auf selbigen nicht nur bessere Pflanzen, sondern hat auch noch den Vortheil, daß sich weniger Erdflöhe, als auf einem gewöhnlichen, häufiger gedüngten Gartenboden einfinden.

dem Säen alsbald eingefüßelt werden; auf einem vor Winter gegrabenen Lande aber wird er mit dem Karst etwa ½ Zoll tief untergezogen und beharkt. Zur Abhaltung der Regenwürmer ist es gut, das Land hierauf mit kleinem verrotteten Pferdemist über und über zu bestreuen. So wie der Saamen aufzugehen beginnt, muß man nachsehen, ob sich Erdflöhe zeigen und diese durch fleißiges Begießen oder andere schickliche Mittel verscheuchen. (Die späteren Saaten pflegen von den Erdflöhen mehr als die früheren zu leiden, zumal wenn das Beet eine sonnige Lage hat. Auf schattig liegenden Beeten richten sie nicht so leicht Schaden an.) Haben die Pflanzen das achte Blatt erreicht, so ist es Zeit, sie durch sorgfältiges Jäten vom Unkraute zu reinigen. (Das Begießen darf, um die Pflanzen nicht zu verwöhnen, nur bei nachtheiliger Trockniß geschehen.)

Das Verpflanzen auf die dazu bestimmten Aecker kann, wenn die Pflanzen stark genug sind, schon Mitte Mai's geschehen, allein gewöhnlich nimmt man es erst um Johannistag *) vor, und zwar zu einer Zeit, wo das Land von einem vorhergegangenen Regen stark durchnässet worden, damit man des Begießens überhoben werde. Sieht man sich wegen anhaltender Dürrung genöthigt, dennoch das Verpflanzen auf dem trocknen Lande vorzunehmen, so muß man die §. 68. angeführten Methoden anwenden.

Die Weite der Reihen oder die Entfernung, in welcher die Kopfkohlpflanzen von einander zu setzen sind, muß nach Beschaffenheit und Größe der Köpfe verschieden eingerichtet

*) Von späten im Julius gesetzten Pflanzen hat man nie so festgeschlossene Köpfe zu erwarten. Auch auf zu lockern Boden, z. B. auf solchen, der nachdem er im Herbst umgegraben worden, im Frühjahr nochmals gegraben wurde, erhält man meist weniger gute Köpfe, als in einem festern Lande, wo die Pflanzen mehr Kraft haben, dem Mehlthau zu widerstehen.

werden. So müssen z. B. die Pflanzen des Riesenkohls und des Braunschweiger Krauts 2½ Fuß, die des mittleren (gemeinen) Weißkopfkohls 2 Fuß 6 Zoll, die des kleinen Erfurter Frühkohls aber 1¾ Fuß weit von einander gesetzt werden. Beim Ausziehen der Pflanzen aus den Saamenbeeten sind die §. 63. angeführten Vorsichtsmaßregeln zu beobachten.

Die auf die Äcker gepflanzten und angewachsenen Kopfkohlpflanzen müssen nun, während ihres Wachsthums, gehörig gepflegt werden, indem man besonders die in den Zwischenräumen der Pflanzen befindliche Erde mit der Hacke auflockert, auch wohl an die Pflanzen anhäufelt und das Unkraut vertilgt.

Wenn die Krautpflanzen bis Ende Augusts hinreichend groß geworden sind, können die untersten gelb gewordenen Blätter abgebrochen werden. Nimmt man ihnen zu viele grüne gute Blätter, so werden die Köpfe in ihrem Wachsthum zu sehr zurück gesetzt.

Gegen Ende Oktobers, oder, wenn nicht so bald starke Fröste zu erwarten sind, auch später, werden die Weißkrautköpfe vom Felde ausgestochen oder ausgehauen und entweder sogleich verkauft und benutzt, oder zur Durchwinterung bestimmt, welche auf verschiedene Weise geschieht. Entweder in einem Keller oder frostfreien Orte, oder in der Erde, und zwar so, daß man die Köpfe reihenweise neben einander mit ihren Wurzeln in die Erde legt, die Köpfe aber außer der Erde hervorstehen. Sobald strenger Frost zu erwarten, bedeckt man sie mit Erbs- oder andern Stroh, jedoch nicht allzu dünne, damit ihnen der Frost nicht schade. Hat man dieses Zudecken versäumt, und sind daher die Krauthäupter völlig durchgefroren, so würden sie gewiß zu Grunde gehen, wenn man nun jetzt erst dieselben bedecken wollte; man muß vielmehr so lange damit warten, bis die

Sonne den Frost nach und nach aus den Häuptern wieder ausgezogen hat. (Andere machen auch eine 1½—2 Fuß tiefe Grube, in welche sie die Kohlköpfe dicht an einander legen, so daß ihr oberer Theil unten zu liegen kömmt, nachher wird alles mit der aus der Grube genommenen Erde überdeckt. Wenn man das Kraut den Winter hindurch im Keller aufbehalten will, so darf es nicht in zu hohen Haufen über einander liegen, weil es sonst leicht anfault, oder die Köpfe platzen auch wohl, indem die Herzen hervorwachsen, auseinander. Am besten erhält es sich hier, wenn man die Köpfe an Fäden gebunden an der Decke des Kellers aufhängt.)

§. 90.

Die Benutzung des gemeinen weißen Kopfkohls, als Viehfutter, als Salat, frisches Gemüse und zu Sauerkraut ist bekannt. Um letzteres zu verfertigen, werden die dichtesten Köpfe recht fein auf dem Krauthobel gehobelt, und dann das Gehobelte mit Salz und Dill gemischt und in ein Faß eingestampft, wo es dann bald in eine Gährung übergeht und säuert. Davon ist das Komstkraut oder Pfuschenkraut verschieden. Man nimmt dazu vom gemeinen weißen Kopfkohl solche Häupter, von welchen zu erwarten steht, daß sie sich nicht gehörig schließen und fest werden, und die man im gemeinen Leben Pfuschen zu nennen pflegt. (Je schlechter der Saamen war, desto weniger ordentliche feste Häupter, und desto mehr Pfuschen wird man auf seinen Kohlfeldern vorfinden.) Nachdem man von diesen Pfuschen die äußern gröbern Blätter weggenommen, macht man von der Strunkseite aus in jeden Kopf zwei Einschnitte übers Kreuz. Nun läßt man sie kurze Zeit in siedendem Wasser aufkochen, damit sie zwar etwas erweichen, aber ja nicht zu weich werden, weil sie sonst an Haltbarkeit und gutem Geschmack verlieren. Die so gesottenen

Pfuschen werden hierauf mit Salz und Dillkraut schichtweise in ein Faß gelegt, das man einige Tage an die Sonne oder an einem warmen Ort bringt, wo sie dann in kurzer Zeit einen säuerlichen Geschmack annehmen und genießbar werden. — Schon in der ersten Hälfte des Augusts wird dergleichen frisch eingemachtes Komstkraut als Delikatesse genossen.

Wenn man dergleichen Komstkraut in Menge einzumachen gedenkt, so thut man wohl, um sich die erforderliche Quantität von Pfuschen zu verschaffen: daß man den Saamen des gemeinen weißen Krauts nicht, wie zu Erzielung großer Häupter nothwendig ist, schon im März oder April, sondern viel später, erst zu Ende des Mais einsäet. — Das späte Säen und Verpflanzen verursacht, daß die beste Zeit zum festen Schließen und Wachsen der Häupter verstreicht und aus dieser Ursache wird man gegen den Herbst überflüssige Pfuschen zu Bereitung des Komstkrautes erhalten.

§. 91.

Das kleine Erfurter Frühkraut, so wie auch das rothe Kraut, kommen zwar, was die Kultur und Benützung betrifft, in der Hauptsache mit dem gemeinen weißen Kopfkohl überein, inzwischen dürfen doch einige besondere Umstände nicht übergangen werden.

Das kleine Erfurter Frühkraut giebt, wenn es mit dem gemeinen Kraute im März oder April gesäet wird, um 3 bis 4 Wochen früher als das letztere, zum Küchengebrauch taugliche Häupter, die aber, der Natur dieser Art gemäß, viel kleiner ausfallen; ja wenn man dessen Saamen in der Mitte des Febers auf ein Mistbeet, dessen stärkste Hitze vorüber ist und welches Nachts mit Strohdecken oder Laden verwahrt wird, aussäet und die Pflanzen Ende Aprils verpflanzt, erhält man noch weit früher brauch-

bare Köpfe. Zur Saamenerziehung taugt aber die frühe Saat durchaus nicht, denn zuverlässig werden dann Ende Augusts alle Häupter um ihrer Festigkeit willen entzwei platzen und in den Stengel treiben, folglich im Herbst kein einziges zum Saamenerziehen übrig bleiben. Für diesen Zweck ist es daher nothwendig, die Aussaat später und zwar erst in der Hälfte des Maimonds vorzunehmen. Auf diese Weise erhält man im Herbst zur Durchwinterung brauchbare Köpfe, die im folgenden Jahre ihren Saamen bringen.

§. 92.

Das rothe Kraut weicht in Absicht der Kultur vom gemeinen weißen Kraute fast gar nicht ab. Die Erdflöhe suchen es aber noch weit ärger heim, und wenn man daher die aufgehenden Pflänzchen nicht recht häufig mit Wasser besprengt, so sind sie von diesen Feinden in kurzer Zeit vernichtet.

Der Saamen unterscheidet sich von dem des weißen Krauts beim Keimen schon dadurch, daß er einen rothgefärbten Keim austreibt, welcher hingegen bei letzterer Art weiß ist. Man kann daher die Güte des Saamens leicht prüfen. — Um dieses Kraut für den Winter aufzubewahren, braucht es nur mit den Wurzeln in die Erde geschlagen zu werden, die Köpfe gehen nicht leicht durch den Frost zu Grunde. Wenn sie hart gefroren, und man will sie zum Küchengebrauch abschneiden, so darf es nicht eher, als nach der Mittagsstunde geschehen. Thut man es früher, so pflegen die Blätter in lauter kleine Stücken zu zerbisseln.

Man bedient sich des rothen Krauts vorzüglich zum Salat, nachdem die Köpfe auf dem Krauthobel fein gehobelt worden, der Geschmack desselben ist aber weit beißender, als beim weißen Kraute.

(Von der Saamenerziehung der Kopfkohl-arten.)

§. 93.

Zur Saamenerziehung sind nur Pflanzen vom Sommerkraut, nicht aber die des Winterkrauts tauglich; weil die Pflanzen, die man aus den Saamen vom Winterkraute erhält, keine ordentlichen Köpfe bilden, sondern bald in die Höhe schießen. Wenn daher die Erndte der Sommerkrautsorten gehalten wird, so sucht man von jeder Art die besten und schönsten Köpfe aus, d. h. solche, die wohl gewachsen, fest geschlossen sind und kurze Strünke zeigen. Beim gemeinen weißen Kopfkohl müssen die Häupter groß und platt seyn und die Blätter derselben fein kreuzweise übereinander liegen und gehörig glatt, nicht krauselig seyn. Je weißer sie von Farbe sind, desto besser ist es; wogegen die Saamenhäupter vom rothen Kraute eine recht gesättigte rothe Farbe haben müssen, sonst artet ihr Saamen leicht in weißen Kopfkohl aus.

Da diese Saamenhäupter der Kopfkohlarten erst im künftigen Jahre ihren Saamen bringen, so muß man sie gehörig durchwintern, welches auf verschiedene Art geschieht. Im freien Lande geschieht es, indem man die Köpfe in Furchen in die Erde Reihenweise einschlägt, sie etwas mit Erde bedeckt, über welche bei strenger anhaltender Kälte noch Mist gelegt werden muß, weil sie sonst zuweilen erfrieren. Jedoch lassen sich die Häupter im Lande auch gleich auf der Stelle, wo sie standen, durchwintern, wenn man das Beet mit einer 1 bis 1½ Fuß hohen Befriedigung von Stroh einfaßt, worüber einige Stangen und auf diese etliche Bunde Erbsenstroh ꝛc. gelegt werden, worunter sie sich gut konserviren. Doch hat die Durchwinterung in Gruben und Kellern, wenn sie auf die gehörige Art geschieht, Vorzüge. Im Keller stellt man die Häupter Reihenweise an

und neben einander auf, oder hängt dieselben auch an Fäden an der Decke des Kellers auf.

So bald nun im Frühjahr keine starken Fröste mehr zu fürchten sind, bringt man die zum Saamentragen bestimmten Pflanzen aus ihren Winterquartieren heraus und versetzt sie in angemessener Weite auf ein gutes sonnenreiches Beet. Nachdem sie hier 8—14 Tage gestanden haben, muß man oben in die Häupter einen Kreuzschnitt machen, um den in der Mitte befindlichen Saamenstengel Luft zu verschaffen, daß er in die Höhe treiben kann, denn die Blätter der meisten guten Köpfe sind so fest zusammengewachsen, daß sie nicht leicht sich von selbst aus einander geben und den Saamenstengel hindurch lassen. Dieser letztere verderbt alsdann und es stellen sich statt dessen seitwärts aus dem Strunke treibende Sprossen ein, die zwar ebenfalls Saamen tragen, aber später, der daher oft nicht gehörig ausreift. Inzwischen darf jener Kreuzschnitt nicht gleich anfangs zu tief eindringen, sonst könnte leicht der im Herzen eingeschlossene Saamenstengel nachtheilig beschädigt werden. Man schneide daher anfangs nur flach ein und wenn man nach einiger Zeit bemerkt, daß die inneren Blätter des Haupts noch zu fest geschlossen sind, so helfe man behutsam mit dem Messer nach. Wenn nun die Saamenstengel in die Höhe getrieben haben, so schützt man sie gegen Winde durchs Anbinden an kleine Pfähle oder Spaliere, oder durch Umgebung mit einem Stangengeländer, oder einer Umzäunung von Reißigholz.

Die Saamenreife sämmtlicher Kohlarten tritt fast gleichzeitig ein, gewöhnlich zu Ende des Julius oder Anfang Augusts. Sie giebt sich dadurch zu erkennen, daß die Saamenstengel und Hülsen anfangen gelb, die Körner selbst aber braun zu werden. Zeigen sich diese Merkmale an der ganzen Pflanze, so wird dieselbe abgeschnitten oder

ausgezogen, bemerkt man sie aber nur an einzelnen Zweigen derselben, dann schneidet man diese nach und nach, so wie sie zur Reife gelangen, ab, damit der Saame nicht ausfalle und verlohren gehe. Das eingeerndte Saamenstroh wird entweder in Bündel gebunden und zur Nachreife der Saamen an luftigen Orten aufgehängt, oder man bringt es auf die Theil I. §. 125. beschriebene Art zur Fermentation.

Uebrigens muß zur Verhütung des Ausartens die Vorsicht beobachtet werden, daß man die Saamenhäupter der verschiedenen Kopfkohlarten nicht zu nahe zusammensetze, damit sich ihr Blumenstaub nicht vermische.

Vom Winterkraute.

§. 94.

Das Winterkraut wird bloß in der Absicht gezogen, um es während des Sommers zum Küchengebrauch, als Gemüse und Salat zu benutzen. (Zum Einmachen taugt es nicht; weil es nicht weich genug ist und sich nicht mürbe kocht. Auch zerplatzen die Köpfe leicht und gehen in Fäulniß, wenn man sie zu lange im Lande stehen läßt.) Alle Sorten, die als Sommerkraut angebaut werden, lassen sich auch als Winterkraut aus den nämlichen Saamen kultiviren. Am liebsten wählt man jedoch das kleine Erfurter Frühkraut und den Zuckerhutkohl zu dieser Absicht. Die beste Zeit der Aussaat zum Winterkraute, ist das Ende des Julius und die erste Hälfte des Augusts. Es ist nicht rathsam, ein frisch gegrabenes und gedüngtes Land zum Saamenbeet zu nehmen. Man thut vielmehr weit besser, wenn man dazu ein Beet auswählt, welches gerade leer von Pflanzen geworden, worauf z. B. Früherbsen, Mairüben, Steckzwiebeln rc. gestanden haben. Dieses Beet wird bloß mit der Hacke fortgescharrt, damit das darauf stehende Unkraut vertilgt wird. Der Saamen muß sodann (am besten

den Tag nach einem Regen) oben aufgesäet und eingeharkt werden. Die gehörig erwachsenen Pflanzen, versetzt man dann gleich nach Michaelistag, oder auch schon Ende Septembers, auf ähnliche Art, wie das Sommerkraut und auch auf ähnlichen, gut gedüngten und gegrabenen Boden; jedoch mit dem Unterschiede, daß man die Pflanzen nicht auf das ebene Land, sondern in 4 bis 6 Zoll tiefe, mit der Hacke nach der Linie gemachte Gruben oder Furchen einsetzt, so daß die Blätter mit ihren Herzen nur 2 bis 3 Zoll über der Erde hervorstehen, dadurch erreicht man den Vortheil, daß sie besser gegen die Winterkälte geschützt stehen. (Auch ist es in dieser Rücksicht gut, ein Beet auszusuchen, wohin im Winter keine Sonne kömmt, um die den Gewächsen im Winter vorzüglich nachtheiligen Abwechselungen der Wärme und des Frosts zu vermeiden).

Die Pflanzen werden wie andere übers Kreuz oder ins Quadrat gepflanzt. Man thut wohl, an jede Stelle, wo in der Folge eigentlich nur eine Pflanze stehen bleiben soll, anfangs 3 nahe an einander, etwa 2 Zoll jede von der andern entfernt, im Dreieck einzusetzen und zwar darum, weil diese Pflanzen den Gefahren des Winters (und einer Verkrüppelung (s. den folgenden §.) ausgesetzt sind und daher zu fürchten steht, daß manche zu Grunde gehe und untauglich werde. Im Frühjahr läßt man dann, wenn sich mehrere den Winter durch auf einer Stelle gut erhalten haben, die beste Pflanze stehen und zieht die übrigen aus *) die man sodann an die durch Auswinterung etwa ganz leer gewordenen Stellen einsetzen kann.

*) Nämlich diejenigen, welche dünnstenglich sind, mit kleinen spitzen Blättern aufschießen und in deren Herzen man Blumenknospen gewahr wird; wogegen diejenigen stehen bleiben, welche die kürzesten Stengel und die größten und ansehnlichsten und rundlichsten Blätter haben. Ende Aprils und Anfangs Mai kann man diese Merkmale am besten an den Pflanzen gewahr werden.

Das Land muß übrigens, wie beim Sommerkraute, gehörig aufgelockert und das Unkraut vertilgt werden. Manche Pflanzen treiben, wenn im Frühjahre sich ihre Häupter schließen wollen, noch seitwärts hervorschießende Nebenherzen oder Räuber. Diese müssen abgeschnitten werden, damit die Pflanzen nicht in vielköpfige Mißgeburten ausarten. Dieses Winterkraut wird vom Junius des folgenden Sommers an, wie gesagt, für die Küche benutzt und zwar früher oder später, je nachdem man die Aussaat mehr beschleunigte oder verzögerte und die Witterung mehr oder minder günstig war. (Auch kann man sich früher für die Küche brauchbare Häupter verschaffen, wenn man im Frühjahr, wenn sich die Häupter bilden wollen, die größern Blätter der Pflanze um das Herz herum zusammenbiegt und mit einer Weide oder Bast zusammenbindet. Inzwischen sind die so erhaltenen Köpfe doch jederzeit viel lockerer, als diejenigen, welche die Pflanzen späterhin von freien Stücken ansetzen.)

§. 95.

Man bemerkt zuweilen, in manchen Jahren häufiger, als in andern, daß mehrere Winterkrautpflanzen keine ordentlichen Häupter, aber sogenannte Kröpfe (Knoten oder Knorren) an den Strünken bekommen, die inwendig ganz hohl sind. Die unmittelbare Ursache davon sind gewisse Maden, die aus Eiern entstehen, welche von einem Insekte mit Hülfe eines Legestachels in den Strunk der jungen Pflanze hineingelegt wurden. Schneidet man aber den Strunk so weit ab, bis man wieder auf gesundes Mark und ein seitwärts befindliches Auge oder Austrieb kömmt — welches in der Gärtnersprache, auf ein Auge-schneiden, genannt wird — so treiben die Pflanzen aus diesen Auge wieder gute Köpfe, die aber um 2 bis 3 Wochen gegen die der gesunden Pflanzen im Wachsthum zurückbleiben.

Die besten Mittel, dergleichen Knorren zu verhüten, sind das tiefe Setzen der Pflanzen und daß man sich bemühe, recht gesunde und starke Pflanzen zu erziehen, indem die Insekten ihre Eier gemeiniglich nur an kranke schwächliche Pflanzen legen. (Auch soll sich dieses Uebel vorzüglich häufig einstellen, wenn man zu frischen Dünger ins Land brachte und da wo man mit den Ländern nicht abwechselt, sondern die Kohlpflanzen immer auf das nämliche Beet bringt. Dietrich bemerkte dergleichen Knoten sehr häufig an solchen Pflanzen, die in der Jugend von Frost gelitten hatten.)

Auch beim Sommerkraut bemerkt man, daß bei einer zu frühen Saat die Pflanzen häufig durch Spätfröste Schaden leiden und kränklichen Wuchs zeigen, ohne daß jedoch dergleichen Knoten an den Strunken zum Vorschein kommen, wahrscheinlich weil bei dem Insekt, welches dieselben veranlaßt, die Periode des Eierlegens noch nicht eingetreten ist.

Von den Schälken unter dem weißen Kopfkohl und andern Köpfe bildenden Kohlarten.

§. 96.

Unter Schälken versteht man im Allgemeinen diejenigen Stauden, welche sich nicht schließen, und ob es gleich eigentlich ihre Art mit sich bringt, keine Köpfe oder Häupter bilden. Man trifft sie nicht nur beim Kopfkohl, sondern auch beim Wirsing, Savoyerkohl und Salat 2c. an.

Dieser Fehler rührt aus einer doppelten Ursache her, entweder von einem Mangel der Herzen oder von einer starken Ausartung, und die Schälke sind auch nach dem verschiedenen Ursprungs in ihrer Bildung von einander unterschieden.

Wenn die Pflanzen, besonders im jugendlichen Zustande, durch irgend einen Zufall, z. B. durch Schloßen oder Graupen, durch Erdflöhe, welche gern die zarten Herzblätter abfressen, durch unbehutsames Verfahren beim Verpflanzen, in ihren Herzen beschädigt werden, oder diese zu Grunde gehen, so werden sie unfähig Köpfe anzusetzen. Die äußern Blätter wachsen zwar fort und man wird anfangs, wenn man nicht genau nachsieht, den Fehler nicht gewahr, so daß man dergleichen Pflanzen oft für gute hält; in der Folge zeigt sich aber der Fehler deutlich genug. Wegen dieser Täuschung hat man ihnen daher den Namen Schälke beigelegt. Von anderer Art sind aber die Schälke, welche auch von vielen Schlutterkohl genannt werden. Dieser besitzt zwar Herzen, die Blätter aber schließen sich nicht aneinander fest an, so daß sich keine Köpfe bilden. Dieser Fehler entsteht entweder durch Ausartung, wenn man schlecht beschaffene nicht gehörig geschlossene Köpfe zum Saamentragen aussetzte, deren Saamen alsdann, wenn er ausgesäet wird, solche schlutterige Pflanzen hervorbringen *). Oder auch bei einen guten Saamen kann ein zu dichtes Säen diesen Fehler veranlassen, denn wenn die aufgegangenen Pflanzen zu enge zusammen stehen, so drängen sie einander in die Höhe, werden Schwächlinge und verlieren die Kraft sich zu schließen und gehörige Köpfe zu bilden. (Auch soll, wie Miller versichert, derjenige Saamen, welcher aus den an der Spitze der Zweige befindlichen Saamenkäpseln erfolgt, leicht Schlutterkohl hervorbringen. Daher thut man

*) Am meisten setzt man sich der Gefahr aus, Mißgriffe in Rücksicht der Saamenpflanzen zu thun, wenn man diese erst im Frühjahr aus den durchgewinterten Vorrathe aussucht, denn da während dem Winter ein großer Theil von den äußern Blättern der Köpfe verfault und verdirbt, so ist man oft außer Stand, die Beschaffenheit der letzteren gehörig zu beurtheilen.

wohl, sobald die Pflanzen anfangen braun zu werden, von jedem Saamenzweige die Spitze mit den daran befindlichen Schoten abzuschneiden. Die untern vollkommneren Schoten erhalten dadurch auch noch einen stärkern Zufluß von Nahrung und werden um so vorzüglicher.)

Manche haben zwar auch dafür gehalten, daß solcher Schlutterkohl aus Saamen erfolge, der von seitwärts aus dem Strunke ausgeschossenen Nebenzweigen entnommen worden; welches aber, wie vieljährige Erfahrungen gelehrt haben, ungegründet ist. Denn viele Landleute und arme Gärtner sind gewohnt, nicht die ganzen Kohlpflanzen zum Saamentragen auszusetzen, sondern sie suchen im Herbst bei der Erndte des Kopfkohls die besten schönsten Häupter aus, schneiden diese von ihren Strünken ab und verkaufen oder verbrauchen sie selbst; die davon erhaltenen Strünke aber (an denen man gern oben noch 4 bis 6 Blätter von dem Haupte stehen läßt), legen sie ordentlich neben einander in die Erde, decken sie mit Pferdemist oder Erbsen- und andern Stroh den Winter über wohl zu. Im Frühjahre setzt man dieselben zur Saamenerzielung aus, wo sie dann seitwärts Sprossen austreiben, die Blüthen und Saamen hervor bringen, welcher nicht minder gut, als der aus den Köpfen selbst erhaltene ist. Jedoch unter der Bedingung, daß die Strünke von guten Häuptern entnommen wurden, denn die von schlechtbeschaffenen Häuptern abgeschnittenen Strünke liefern gewiß auch schlechten Saamen.

Ob nun gleich solcher Schlutterkohl wenig geachtet und gemeiniglich dem Vieh gegeben wird, so ist er doch allerdings noch zur Speise für Menschen anwendbar. Man kann ihn für diesen Zweck ganz klein wie den blauen und grünen Kohl schneiden und daraus eine gute Zukost bereiten.

II. Von dem Savoyerkohl.

§. 97.

Der auch weißer Wirsing (Brassica oleracea sabauda L.) genannt wird, hat man verschiedene aber nicht sehr von einander abweichende Spielarten, mit gelben mehr oder weniger runzlichen und krausen Blättern. Er wird bald als Sommer= bald als Wintergewächse gezogen, wie das Sommer= und Winterkraut, mit dem er, was die Kultur betrifft, im wesentlichen übereinkömmt. Jede Pflanze verlangt 1½ bis 2 Fuß Raum zu ihrem gehörigen Wachsthum. Der Savoyerkohl ist am besten in der Küche zu gebrauchen, wenn er noch nicht recht fest geschlossen ist. Denn läßt man die Häupter zu fest und derb werden, so erhalten sie zu starke und grobe Rippen und ihr Geschmack ist weniger angenehm. (Es ist Zeit, ihn vom Lande zu nehmen, wenn die oberen Blätter des Kopfs von einander gehen und die darunter liegenden eine schöne gelbe Farbe zeigen.) Bei Auswahl der Saamenhäupter ist große Aufmerksamkeit nöthig, denn wenn gegen den Herbst nicht die allergelbsten, krausesten und geschlossensten Häupter dazu genommen werden, erhält man sehr leicht Schlutterkohl, oder dem grünen Wirsing ähnliche Pflanzen. Die Behandlung der Saamenpflanzen kömmt mit der beim weißen Kopfkohl (§. 93.) beschriebenen überein.

Zum Wintergebrauch hebt man den Savoyerkohl auf, indem man dessen Häupter Reihenweise mit den Wurzeln in die Erde schlägt und sie dann mit Stroh bedeckt. Der Frost schadet ihm nicht leicht. (Der Gebrauch des Savoyerkohls als Gemüse im frischen Zustande ist bekannt, man kann ihn aber auch trocknen und solcher Gestalt lange zum Küchengebrauch aufbewahren. Er wird zu diesem Zweck abgebrüht, gröblich zerschnitten, auf Trockenrahmen an Sonne und Luft oder am Ofen getrocknet. Beim Verpacken kann

man etwas gepülverte Muskatenblüthe und Pfeffer dazwischen streuen. Bei der Zubereitung setzt man die getrockneten Blätter gleich mit kochenden Wasser zum Feuer und gut behandelt steht er im Geschmack dem frischen aus dem Garten geholten keinesweges nach.).

III. Vom Wirsing oder Porschkohl.

§. 98.

Auch Herzkohl (Brassica oleracea sabellica Spielm.) Man hat außer dem gemeinen noch einige besondere Spielarten, z. B. den grünen Sproßen oder Rosenwirsing. Es unterscheidet sich der Wirsing vom Savoyerkohl, mit dem er in vieler Hinsicht Aehnlichkeit hat, durch seine grüneren und krauseren Blätter. Man zieht Sommer- und Winterwirsing, auf ähnliche Art, wie Sommer- und Winterkopfkohl. — Beim Verpflanzen giebt man den Pflanzen einen Raum von 2 Fuß. Der Wirsing geräth, so wie der Savoyerkohl, in einer freien Lage, wo keine Bäume und Hecken sind, besser als in eingeschlossenen Gärten, wo die Pflanzen, zumal bei einem erfolgenden trocknen Herbste, viel von Raupen und andern Ungeziefer leiden. Vom grünen Wirsing erhält man vorzüglich gute Köpfe, wenn man im Herbst (September) seine Blätter ordentlich zusammenlegt und sie locker mit Bast umwindet. Gelindere Winter hält er recht gut im Freien aus und man kann ihn, so wie man ihn in der Küche gebraucht, vom Lande hereinholen. Damit der Frost herausgezogen wird, legt man die Köpfe vorher in kaltes Wasser. (Der getrocknete Wirsing ist von derselben Güte, wie der frische und eins der besten getrockneten Gemüse.) Zum Saamen sucht man die krausesten und schönsten Häupter aus und schlägt sie vor Winters Reihenweise im Garten ein. Im Frühjahr treiben sie ihre Saamenstengel. Man muß, wie beim Kopfkohl, die Köpfe vorher durch einen Querschnitt lüften.

§. 99.

Der Winterwirsing kann füglich als Blattkohl gezogen und gebraucht werden.

Der Saamen wird auf ein (am besten im vorhergehenden Herbst oder Frühjahr) gegrabenes und gedüngtes Beet, vom Anfang bis in die Mitte Augusts gesäet. Die Pflanzen versetzt man zu Ende Septembers auf ein gut gedüngtes und gegrabenes in Schatten liegendes Land, so daß sie ½ Fuß weit von einander zu stehen kommen, das Herz der Pflanzen muß durch tiefes Setzen derselben ganz in die Erde gebracht werden, damit sie nicht so leicht erfrieren. Wenn im Frühjahr einige in die Saamenstengel schießen, zieht man sie aus und konsumirt sie. Von den guten stehenbleibenden Pflanzen bricht man, wenn die Blätter groß genug geworden, 2 bis 3 ab und wiederholt dieses Abblatten alle 8 bis 14 Tage und zwar so lange bis bessere Gemüse zum Vorschein kommen. Man bricht hierauf die Herzen der Pflanzen ab, rauft die Strünke aus, trocknet sie an der Sonne und benutzt sie zur Feuerung.

IV. Vom Blumenkohl.

§. 100.

Der **Blumenkohl** (Brassica oleracea Botrytis L.), auch **Käsekohl**, **Chartifiol**, **Caulfior** genannt, zeigt verschiedene Varietäten, von denen der **frühe cyprische** und der **spätere englische** die vorzüglichsten sind. Ersterer wird etwas früher brauchbar. Der letztere empfiehlt sich dadurch, daß er dickere und größere Käse bildet und sich länger brauchbar erhält, da er nicht so leicht durchschießt oder in die Höhe geht.

Dieses Gewächs fodert überhaupt ein gutes, fruchtbares, tief gegrabenes oder rajoltes, gut gedüngtes, etwas feuchtes Land, und eine sonnenreiche, gegen die kalten Winde

etwas geschützte Lage. Auf freiem Felde gedeiht er in diesem Falle besser als in eingeschlossenen Hausgärten, wo er zu bald in die Höhe zu gehen pflegt und auch von Raupen mehr leidet. (Ein lehmiger und thoniger fetter Boden ist ihm sehr zuträglich. Hin und wieder, z. B. am Rhein, pflegt man ihn auch auf einem im Herbst umgegrabenen Wiesenlande zu bauen.)

Je nachdem man ihn später oder früher im Jahre benutzen will, muß bei der Erziehung desselben auf verschiedene Weise verfahren werden.

§. 101.

A) Bei der späten gemeinen und ungekünstelten Erziehung wird der Saamen zu Ende Aprils oder zu Anfang Mai's auf ein warmes, wohl gegrabenes, in guter Düngung sich befindendes Beet ausgesäet, eingefüßelt und flach unter gezogen. (Der Saamen darf nicht zu dicht gesäet werden, sondern so, daß jede Pflanze einige Zoll Raum bekömmt; auf diese Weise erhält man kurze und stämmige Pflanzen, die schöne Blumenköpfe ansetzen.) Der aufgehende Saamen muß zur Verscheuchung der Erdflöhe fleißig besprengt, und damit die Regenwürmer die jungen Pflänzchen nicht in ihre Löcher ziehen, streut man etwas klaren verrotteten Pferdemist über das Beet. Im Junius sind die Pflanzen gemeiniglich groß genug zum Versetzen. Man zieht die überflüßigen so heraus, daß noch alle 2 Fuß eine der besten Pflanzen auf dem Beete stehen bleibt, die ausgezogenen versetzt man ebenfalls 2 Fuß (oder auch nur 1½ Fuß) weit von einander auf ein anderes Land. Diese letzteren bringen ihre Blumenstauden zum wenigsten 3 Wochen später zur Vollkommenheit, als die auf dem Beete stehen gebliebenen Pflanzen. Die übrige Behandlung dieses Gewächses, in Rücksicht des Behackens, Behäufelns und der Unkrautsvertilgung ist die nämliche, wie beim weißen Kraut.

Da der Blumenkohl ein etwas feuchtes Land liebt, so bekömmt ihn bei Dürrung das Gießen sehr wohl, jedoch muß es Morgens oder Abends und so geschehen, daß das Wasser nicht in das Herz kömmt. — Dieser spätgesäete Blumenkohl liefert vom Ende Augusts bis im Spätherbst die schönsten größten Köpfe. (Im Spätherbste, wenn sich starke Fröste einstellen, muß er aufgenommen *) und für den Winter in gehörige Verwahrung gebracht werden. Wenn man ihn gut behandelt, kann er bis im Februar und März in gutem Zustande erhalten werden. Besser als das Einlegen in Gruben oder Keller ist folgende Methode, wo man die Stauden, ohne ihnen die Wurzeln zu nehmen, in einen trocknen, etwas luftigen, kühlen, aber frostfreien Ort, entweder verkehrt an Fäden aufhängt oder auf breterne Stellagen legt. In gelinden Wintern halten die Stauden auch im freien Lande gut aus, wenn sie in die Erde geschlagen und stark mit Stroh bedeckt werden.)

(Die Benutzung des Blumenkohls zu frischem Gemüse ist bekannt. Er kann aber auch getrocknet und in gläsernen Flaschen lange Zeit konservirt werden. Das Trocknen desselben geschieht am besten durch schnelle Wärme eines Ofens,

*) Beim Herausnehmen des Blumenkohls aus der Erde im Spätherbst wird man oft, zumal wenn die Witterung im Sommer ungünstig war, viele Stauden antreffen, welche noch keine brauchbaren, sondern nur noch ganz kleine Käse, die zum Theil nur von der Größe einer Haselnuß sind, angesetzt haben. Von diesen kann man im Winter noch gute Käse erziehen, wenn man die Stauden im Keller in ein von Erde oder Sand zubereitetes Beet mit den Wurzeln fest einsetzt und etwas angießt, jedoch so, daß sie einander mit den Blättern (die man vorher bis über die Hälfte mit einem Messer verstutzte) nicht berühren. Sie wachsen hier fort und liefern noch schöne Köpfe. Eine Hauptsache dabei ist aber, daß man der äußern Luft so lange wie möglich den Zutritt in den Keller verstatte und diesen nur dann, wenn bei kalter Witterung das Eindringen des Frostes zu befürchten ist, gut verwahre.

nachdem die Blumen in Stücken geschnitten und abgebrüht worden.)

§. 102.

B) Bei der frühen Erziehung des Blumenkohls wird der Saamen von der Mitte Februars bis im März auf ein Mistbeet ausgesäet *). Letzteres wird folgendermaßen zubereitet. Nachdem der Mist, wie gewöhnlich, hinein gebracht worden, breitet man über demselben eine Schicht trockne Erde aus, die aber ja nicht zu fett seyn darf. Man kann sie von einem Gartenbeete, das im vorigen Jahre nicht gedungen worden, nehmen; oder noch besser ist es, wenn man das einen Schuh tief unter der Oberfläche des Gartenlandes liegende, ausgeruhte, mit wenig fauligen Theilen gemengte Erdreich im Herbst ausgraben, durchrollen, den Winter über, damit es nicht von Schnee und Regen durchnäßt wird, unter einen freien Schoppen bringen läßt, und selbiges dann, wie gedacht, als Mistbeeterde zur Deckung des Mistes verwendet. Diese trockne Erde wird durch den aus dem Miste aufsteigenden Dunst in kurzer Zeit Feuchtigkeit genug an sich ziehen. Auf einer solchen Erde wachsen die Pflänzchen des Blumenkohls gesund, derb und stämmig. Wendet man hingegen eine von vielen frischen Düngtheilen zu fette und zu nasse Erde zur Deckung des Mistbettes an; so werden die Pflänzchen an den Wurzeln schwarz, sie verfaulen und fallen um. Zuweilen kann man in diesem Falle noch einen Theil derselben retten, wenn man einen Querfinger hoch Sand zwischen die Pflanzen streut.

Ehe man aber den Blumenkohlsaamen in ein so zubereitetes Mistbeet einsäet, muß man die stärkste Hitze vor-

*) Man kann den Saamen allenfalls auch ganz zeitig im Frühjahr auf ein sehr sonniges, gegen Kälte geschütztes Beet säen, und die Pflanzen bei kalten Wetter mit Stroh bedecken.

aber gehen lassen, welches binnen 6 bis 8 Tagen geschieht. Denn säet man in ein noch zu heißes Mistbeet, so treiben die Pflanzen zu schnell in die Höhe, setzen zu bald Blumen an, die aber dann klein und unbrauchbar bleiben. Es ist daher auch nicht gut, das Mistbeet mit Fenstern zu decken, die Kälte müßte denn noch sehr streng einfallen: Strohmatten und Breter während der Nacht oder bei kaltem Wetter aufgelegt, schützen die jungen Pflanzen hinlänglich gegen die zu starke Kälte.

In der Hälfte des Aprils sind die Blumenkohlpflanzen meistens groß genug zum Versetzen *). Man pflanzt sie dann auf das für sie bestimmte Land, und behandelt sie auf ähnliche Art bei ihrem fernern Wachsthum, wie den Spätblumenkohl, doch brauchen sie, da sie kleinere Stauden

*) Beim Ausziehen der Pflanzen kann man auf dem Mistbeete alle 1½ bis 2 Fuß eine der vorzüglichsten Pflanzen stehen lassen, welche dann ihre Blumenköpfe um einige Wochen früher bringen, als die versetzten. Nur muß man, wenn man, wie vorgeschrieben, eine magere Erde in das Mistbeet brachte, durch aufgestreuten verrotteten Kuhdünger den Blumenkohlpflanzen die zu ihrem Wachsthum nöthigen Nahrungstheile zuführen. Von diesen auf dem Mistbeet stehen gebliebenen Pflanzen läßt sich auch reifer und guter Saamen gewinnen. Sobald an den Pflanzen die Blumenköpfe etwa die Größe eines Reichsthalers erreicht haben, muß man die darüber befindlichen Blätter von einander thun, und untersuchen: ob die Blumen vollkommen rund sind, recht schloßweiß aussehen oder nicht. Nur erstere taugen zur Saamenerziehung. (Diejenigen, welche nur einigermaßen ein gelbliches, griesiges Ansehn haben, liefern keinen guten Saamen, indem die daraus erwachsenen Stauden gelbe oder grüne Blumenköpfe bekommen. Noch weniger taugen diejenigen Pflanzen zur Saamengewinnung, die gar keine Köpfe bilden, sondern gleich den Saamenstengel in die Höhe treiben. Der von diesen aufgenommene Saamen liefert immer Pflanzen, die ebenfalls keine oder nur sehr schlechte Köpfe erzeugen.) — Die guten Pflanzen geben vor oder nach Michaelis reifen Saamen, wenn der Sommer und Herbst warm und gut war. Entgegen gesetzten Falls werden nicht alle Körner zeitig, sondern bleiben klein und schrumpfen zusammen.

bringen, nicht so viel Raum als der letztere, und es ist hinreichend, wenn sie 1½ Fuß weit von einander gesetzt werden. Sie liefern ihre zeitigen Blumenköpfe schon zwischen Pfingsten und Johannistag.

Die Ursach, warum dieser Frühblumenkohl weniger große und auch meistens nicht so weiße, dichte, sondern, wie man zu sagen pflegt, gezettelte und gelblich gefärbte Blumenköpfe trägt, als der späte Blumenkohl, mag wohl darin liegen, daß er theils durch das Mistbeet, theils durch die Frühjahrs- und Sommerwärme zu schnell in die Höhe getrieben wird. Jedoch nimmt auch der Spätblumenkohl, wenn die Witterung nicht günstig war, zuweilen eine dem Frühlingsblumenkohl ähnliche mangelhafte Beschaffenheit an; so wie hingegen der Frühlingsblumenkohl wieder bei kühlen Sommern zuweilen die gute Beschaffenheit des Spätblumenkohls erhält. — Man kann aber den kaum gedachten Mängeln des Frühblumenkohls (so wie auch des späten) einigermaßen durch folgendes Verfahren entgegenwirken. Sobald sich im Herzen der Stauden die Blume zu zeigen anfängt, bindet man sämmtliche Blätter über denselben mit Bast locker zusammen. Dieses darf aber nicht bei nasser Witterung geschehen, weil sonst die in die Blume eingedrungene Feuchtigkeit stockt und Fäulniß verursacht. Wenn nun die Köpfe ziemlich herangewachsen sind, muß man sie aufbinden und nachsehen, ob nicht der äußere Rand röthlich werde, sich zu zertheilen anfange und aufzuschießen drohe, in welchem Fall man sie alsbald aufnehmen muß. Will man diese Stauden nicht sogleich verbrauchen, so bewahrt man sie am besten an einem kühlen Orte auf, indem man sie an den Strünken aufhängt, oder indem man den etwa ½ Zoll tief abgeschnittenen Strunk in ein Gefäß mit Wasser stellt, wo sich dann die Stauden oft länger als einen Monat halten.

§. 103.

C) Bei der allerfrühsten Erziehung müssen die jungen Pflanzen auf eine zweckmäßige Art durchgewintert werden, wo sie dann schon Ende Aprils die schönsten Blumenköpfe zur Speise oder zur Saamengewinnung liefern.

Obgleich der Blumenkohl ein gegen den Frost ziemlich empfindliches Gewächs ist, so läßt er sich doch bei folgender Behandlung allerdings meistentheils gut durch den Winter bringen.

Man säet den Saamen in der Mitte des Septembers (oder besser um Bartholomäi) in ein schon vorher zu andern Früchten gebrauchtes kaltes Mistbeet (worin sich keine fette Erde befindet) ganz dünne oben auf und harkt ihn fein gleich unter. Ist der Saamen aufgegangen, so begießt man die hervorwachsenden Pflänzchen nur zur höchsten Noth und versetzt sie, wenn sie 5 bis 6 Zoll in die Höhe gewachsen, in eine magere mit Sand vermengte Erde eines andern kalten Gurken- oder Melonenbeets (welches zwar offen gegen die Sonne liegen, aber gegen die Nord- und Ostwinde geschützt seyn oder durch Rohrwände gesichert werden muß) und zwar müssen die Pflanzen so weit von einander kommen, daß keine Pflanze die andere mit ihren Blättern berührt. Sind sie angewurzelt, so darf man sie durchaus nicht feucht halten. Es ist genug, wenn sie von ihrer ersten Verpflanzung an, welche gemeiniglich Mitte Oktobers geschieht, bis zur abermaligen Versetzung nur das Leben erhalten, und wenig oder gar nicht wachsen *). Sind

*) Sie halten ziemlich strenge Kälte im Winter ohne Bedeckung aus, nur muß man dafür sorgen, daß das Beet gehörigen Abfluß der übermäßigen Feuchtigkeit hat (welches dadurch zu bewirken ist, daß man es hoch macht, oder ihm eine abhängige Lage giebt) und daß warmer Sonnenschein im Februar und März, wo noch starke Fröste zu

die Pflanzen auf diese Weise glücklich durch den Winter gekommen, so hebt man sie mit der Gartenkelle aus und setzt sie gegen die Mitte des Februars, oder spätestens zu Ende dieses Monats, auf ein anderes vorher zubereitetes warmes Mistbeet, worauf fette durchgesiebte, und mit verfaultem kleinen Miste wohl vermengte und durchgearbeitete, einige Zeit an der Luft gelegene Erde 1 Fuß und 4 Zoll hoch gebracht worden. Nach dem Versetzen der Pflanzen werden alsbald die Fenster darauf gelegt, mit deren Aufhebung und Verschließung man sich in der Folge nach der Beschaffenheit der Witterung zu richten hat. Man muß aber durchaus den Pflanzen so viel frische Luft geben, als nur möglich ist, außerdem bekommt man keine guten Köpfe. Bei dieser Behandlung kann man Mitte Aprils oder spätestens Anfangs Mai's die schönsten Köpfe zum Küchengebrauch und zur Saamenerziehung erhalten.

Man kann indessen auch das zweite Versetzen auf das Mistbeet ganz unterlassen, indem man die durchgewinterten Pflanzen auf dem Beete, wohin sie vor Winter versetzt wurden, stehen läßt; dann bringen sie aber ihre Köpfe freilich um etwas später, die jedoch ebenfalls zur Saamenerziehung gut zu gebrauchen sind. In Rücksicht dieser Letzteren darf aber die vorher in der Anmerkung (Seite 151) empfohlene sorgfältige Auswahl der besten Köpfe nicht unterbleiben. — Wenn die Pflanzen ihre Saamenstengel in die Höhe treiben und blühen, so ist ihnen das Begießen sehr dienlich und trägt zur Ansetzung vieler Saamenschoten bei, auch muß man sie nach der Blüthe, um sie gegen Blattläuse zu schützen, täglich besprengen. Fangen sich dieselben dennoch an

befürchten sind, die Pflanzen nicht zum Treiben lockt. In der letztern Hinsicht ist es gut, die Sonnenstrahlen durch Bedeckung, vorgestellte Breter oder Rohrwände ꝛc. von den Pflanzen abzuhalten.

zu zeigen, welches gemeiniglich an den Spitzen der Stengel zuerst geschieht, so muß man sogleich die erste Brut zu vertilgen suchen. Läßt man diese Thiere überhand nehmen, so ist alle Mühe vergebens, und man erhält nur wenig Saamen. — Die Saamenstengel müssen durch Pfähle, Latten oder Zaunwerk gegen Winde und Beschädigungen gesichert werden. Die Blätter darf man aber ja nicht von den Stauden abnehmen, weil man dann gewiß nur wenig Saamen erhält. Die Saamenreife tritt Ende Augusts oder Anfang Septembers ein, die Hülsen fangen um diese Zeit an gelb und die Saamen braun zu werden. — Man schneidet sodann die reifen Stengel aus, bindet sie in Bündelchen, die, nachdem sie getrocknet und ihre Nachreife erhalten haben, ausgedroschen und überhaupt auf die im ersten Theil in der Abhandlung vom Saamenwerk im Allgemeinen beschriebene Methode behandelt werden. — Der Blumenkohlsaamen sieht dem des weißen Kopfkohls sehr ähnlich, jedoch scheint er etwas kleiner und runder zu seyn.

(Da inzwischen die Saamenerziehung aus solchen durchgewinterten Pflanzen nicht ganz zuverlässig ist, indem sie in sehr strengen Wintern doch leicht zu Grunde gehen, so hat man außerdem noch andere Methoden vorgeschlagen und versucht. Nach Eyserbeck soll man den Blumenkohlsaamen Anfang Septembers in ein kaltes Mistbeet säen und die das dritte Blatt erreicht habenden Pflänzchen in kleine Kästen versetzen, die man so lange im Freien läßt, bis starke Kälte zu befürchten. Dann bringt man sie in ein Gewächshaus oder frostfreie Kammer, giebt ihnen den Winter hindurch, wenn es die Witterung erlaubt, Luft und Sonne, setzt sie endlich im Februar oder Anfang März auf ein ähnliches Mistbeet und behandelt sie nochmals auf die nämliche Art, wie bei der vorhin beschriebenen Durchwinterungsmethode angegeben worden. Man ist auch hin und wieder

so glücklich gewesen, aus den im Herbst eingeerndteten und im Keller durchgewinterten, dann im April auf ein warmes Beet gesetzten Blumenkohlstauden reifen Saamen zu erziehen. Inzwischen gelingt es nicht immer, weil die Blumen nach dem Versetzen nicht gern aufschießen, sondern leicht verfaulen. Um dieses zu verhüten soll es gut seyn, wenn man über das Beet zur Abhaltung des Regens ein Tuch ausspannt, jedoch so, daß die Pflanzen Luft und Sonne dabei genießen können. Dieses bleibt so lange darüber, bis die festen Köpfe anfangen sich zu zertheilen und in die Blüthe übergehen, hernach schadet ihnen der Regen nichts mehr, und sie blühen schön und liefern guten Saamen. Sehr selten kommen Pfeffer (Curculiones) in die Blumenkohlschoten. — Da die Erziehung des Blumenkohlsaamens in Deutschland gleichwohl immer mühsam und ungewiß bleibt, so wird noch viel Saamen aus den wärmern Süden eingeführt. — Der von der Insel Cypern wird besonders hochgeschätzt, wenn er ächt ist).

V. Vom Spargelkohl oder Broccoli.

§. 104.

Der Spargelkohl (Brassica italica tuberosa) ist aus Italien nach Deutschland gekommen. Man unterscheidet dreierlei Sorten:

1) Den weißen neapolitanischen. Er ist am zärtlichsten und paßt nur für südliche Gegenden recht gut.

2) Den purpurrothen oder römischen. Dieser ist süßer und dauert länger, als

3) der braune oder schwarze, welcher dagegen die Kälte besser aushält.

Dieses Sommergewächs erfodert, wie die vorhergehenden Kohlarten, ein gutes fettes Land und wird entweder

auf Mistbeete im Februar und März, oder welches gewöhnlicher ist, ins Land im Mai oder Junius ausgesäet. Die Pflanzen verlangen einen Raum von 1½ bis 2 Fuß. Da sie die Feuchtigkeit lieben, so müssen sie bei starker Trockniß zuweilen begossen und wenn es nöthig ist, die Erde um dieselben behackt werden. Ende Augusts nimmt man ihnen die untern überflüßigen Blätter ab.

Der schwarze Broccoli dauert, wenn der Winter gelinde ist, in einer geschützten Lage wohl im Freien aus, nicht so gut der römische und noch weniger der weiße oder neapolitanische. Diese müssen daher im Spätherbste aus dem Lande genommen und in einen trocknen luftigen Keller in Sand gepflanzt werden, welcher nothdürftig feucht erhalten werden muß; denn wenn dieses Gewächs welket, verliert es an gutem Geschmack. Die kleinen Köpfe, die sich gemeiniglich im December zeigen, bleiben bis im März eßbar; hat man sie abgeschnitten, so treiben die Pflanzen nachher viele Nebenschossen, welche sehr zart sind und dem Spargel im Geschmack nahe kommen. Sie werden bis in April in der Küche benutzt.

Die Köpfe werden wie Blumenkohl zugerichtet und die Stengel ebenfalls als Gemüse oder Salat zubereitet genossen, nachdem ihnen vorher die Rinde abgezogen worden. — Die im Sommer abgeblatteten Blätter liefern ein gutes Gemüse. — (Stengel und Sprossen können auch getrocknet werden. Ohne sie abzubrühen, trocknet man sie schnell auf den heißen Ofen.)

Um Saamen zu erziehen, setzt man die durchgewinterten Stöcke im Frühjahr, wenn keine Fröste mehr zu erwarten sind, in den Garten. Sie treiben dann viele Aeste. Wenn diese in die Blüthe treten, muß man fleißig gießen, wodurch die Zeitigung des Saamens befördert wird.

VI. Vom Kohlrabi.

§. 105.

Der Kohlrabi über der Erde (Brassica oleracea gongylodes) zeigt verschiedene Varietäten, mit blauen, weißen oder grünen Knollen, die aber im Geschmack sich ziemlich gleichkommen. Die große weiße Art ist zum Aufbewahren für den Winter die vorzüglichste. Bei der sogenannten kurzlaubigen Kohlrabisorte zeigen sich schon, so bald die Pflanzen 4 Blätter bekommen haben, die kleinen Kugeln; diese Sorte hat einen vorzüglich feinen Geschmack.

Der Kohlrabi verlangt den nämlichen Boden, wie der weiße Kopfkohl, mit dem er auch, was die Kultur betrifft, fast ganz übereinkommt. Man säet ihn entweder ganz früh in Mistbeete, oder Ende März und im April ins Land, der früher gesäete liefert seine eßbaren Knollen schon für den Sommer; der später gesäete für den Herbst und Winter. Man kann aber auch den Kohlrabisaamen, wie das Winterkraut, im August säen und um Michaelis verpflanzen. Die jungen Pflanzen halten den Winter zwar in der Regel aus und geben im Junius eßbare Köpfe, die aber meistens weniger gut und zart, als die des gewöhnlichen Sommerkohlrabi sind.

Die Aussaat mag aber nun zu dieser oder jener Zeit vorgenommen werden, so darf sie nie zu dicht geschehen. Jede Pflanze muß billig 1 und 1½ Zoll Raum haben. Da wo sie dicker stehen, müssen sie, wenn sie das vierte Blatt bekommen haben, verzogen werden, damit die stehen bleibenden Raum und Nahrung hinreichend erhalten und recht stämmig werden; außerdem wird man nur schlechte Pflanzen und Köpfe erhalten. Beim Versetzen wollen die Kohlrabipflanzen einen Raum von 2½ Fuß. Man muß die Erde um sie herum locker erhalten, ihnen aber ja nicht die Blätter abbrechen (wie manche aus Unverstand thun), denn das

durch werden die Köpfe in ihrem Wachsthum sehr zurückgesetzt und erhalten eine längliche Form und eine holzige Schale, die durch Vernarbung der durchs Abblatten gemachten Wunden entsteht. Zuweilen bemerkt man, daß mehrere Kugeln zerplatzen, dann liegt die Schuld entweder daran, daß die Kohlrabipflanzen auf zu warmen Mistbeeten getrieben wurden (in welchen Falle auch keine recht runden, sondern mehrentheils längliche Kugeln erfolgen), oder daß auf anhaltende zu starke Regengüsse schnell eine große Hitze folgte. Die Kugeln werden alsdann durch die große Menge von Feuchtigkeit, die in ihnen enthalten ist, zu stark ausgedehnt und zerbersten, die gespaltene Fleischwunde überzieht sich bald mit einer Rinde, ohne daß das Wachsthum der Pflanze leidet. Freilich wird der Knollen nun zum Küchengebrauch minder tauglich, weil er weniger Fleisch und mehr Abfall liefert.

Sobald die Kugeln die Größe eines mittelmäßigen Apfels erreicht haben, welches bei dem Frühkohlrabi in der Mitte des Julius geschieht, können sie in der Küche gebraucht werden und sie sind alsdann am wohlschmeckendsten. Läßt man die Köpfe des Frühkohlrabi bis im Herbst stehen, so werden sie holzig und unschmackhaft.

Der spätgepflanzte, vorzüglich für den Herbst- und Wintergebrauch bestimmte Kohlrabi, wird im Herbste ausgehoben, und nachdem man die Blätter bis aufs Herz weggenommen, im Keller in trocknen Sand eingesetzt, oder noch besser im Garten in einer Erdgrube aufbewahrt, wo man die Kugeln eine an die andere und in mehreren Schichten übereinander legt, worauf sie mit Erde bedeckt werden. Sie bleiben hier viel schöner, frischer und schmackhafter als im Keller. Vor dem Einlegen in die Grube werden von jedem Kopfe die Blätter bis oben an das Herz abgeputzt.

§. 106.

Zur Saamenerziehung sucht man unter den Spätkohlrabi solche Pflanzen aus, die mittelmäßig große, ganz runde und glatte Kugeln haben. Kugeln, an denen man, wenn auch nur ganz subtile Keimchen bemerkt, arten in Schlutterkohl aus. Man schneidet die größten Blätter ab und durchwintert die Pflanzen entweder in Erdgruben oder im Keller, wo man sie in ein Sandbeet bringt. Im Frühjahr setzt man sie dann 2 bis 3 Fuß von einander, auf ein sonnenreiches nicht zu mageres Beet, bis an die Kugel in die Erde und schützt ihre aufsprossenden Saamenstengel auf bekannte Art gegen den Wind. Der Saamen wird gewöhnlich Anfang Augusts reif, die Saamenstengel fangen an nach und nach gelb, die Saamen aber braun zu werden. Die abgeschnittenen Stengel, werden dann an einen luftigen Ort zum Austrocknen und Nachreifen gebracht und endlich aufbereitet.

Man glaubte vormals, daß man im nördlichen Deutschland keinen guten Saamen erzeugen könne. Jetzt ist man davon zurückgekommen. Gotthard hat aber die Bemerkung gemacht, daß ein solcher selbst gezogener Saamen im ersten Jahre keine ordentlichen Köpfe, sondern nur schlanke Stengel lieferte. Im zweiten und dritten Jahre brachte er ordentliche Kugeln (s. Gotthard und Eyserbecks Saamengärtner S. 36).

Die Benutzung des Kohlrabi als Zugemüse ist bekannt. Außerdem wird er aber auch, nach Art des weißen Krauts, in manchen Gegenden eingemacht und verspeißt. In England, wo der Kohlrabi sehr gut den Winter im Freien aushält, ja so gar am Seeufer, nahe bei Dover wild wächst, genießt man die jungen Sprossen desselben im Winter, nachdem sie durch den Frost mürber und wohlschmeckender geworden, als beliebtes Gemüse. Man kann

den Kohlrabi auch getrocknet aufbewahren. Man nimmt nur den grünlichen und zarten Theil der Kugel, schneidet ihn in Stücken, die nicht vorher abgebrüht, sondern bloß mit heißem Wasser abgewaschen werden und dann zum schnellen Trocknen auf den Ofen gebracht werden.)

VII. Von Kohlrüben *).

§. 107.

Die Kohlrüben unter der Erde, auch Bodenkohlrabi, Kohlrabi unter der Erde, Erdkohlrabi (Brassica oleracea napobrassica) genannt, setzen ihre dicken, rübenartigen Knollen mehr unter, als über der Erde an. Es giebt davon sehr verschiedene Varietäten, weiße und gelbliche, festere oder schwammigere und weichere; unter denen sich besonders die spanische oder gelbe durch ihr zartes angenehmes, nie pelzig werdendes Fleisch, so wie die schwedische Rota baga auszeichnen **). Die Kohlrüben verlangen einen tiefen, lehmigen, etwas feuchten, fetten Boden; in trocknen, leichten bleiben sie nur klein; in sehr strengen Thonboden gedeihen sie auch nicht gut.

Der Saamen wird im April, noch besser aber Mitte Mai's auf Saamenbeete gesäet. (Bei den frühern Aussaaten erhält man leicht stockige und minder wohlschmeckende Rüben.) Haben die Wurzeln der Pflanzen die Stärke einer Schreibefeder erreicht, so können sie (etwa um Johannistag) verpflanzt werden. Wenn man sie in zu jugendlichen Zustande schon versetzt, so schießen sie gern, ehe sie ihre Wurzeln bilden, in die Höhe und werden holzig. Sie verlangen einen

*) Sie gehören zwar eigentlich unter die Wurzelgewächse, da sie vorzüglich ihrer Wurzeln wegen angebaut werden. Inzwischen können doch auch ihre jüngern Blätter, wie Blaukohl geschnitten und zubereitet als Gemüse benutzt werden.

**) Auch die Steckrüben werden zu den Kohlrüben gerechnet.

tief umgearbeiteten und zwar fetten, aber nicht mit langen Mist frisch gedüngten Boden, weil sonst leicht die Wurzeln Nebenzacken bekommen. (Beim Verpflanzen sucht man diejenigen Pflanzen aus, deren Wurzeln recht grade gewachsen, keine Zacken, Rostflecken oder sonstige Fehler haben. Man schneidet die Wurzelspitzen ab, damit die Knollen nicht so lang, sondern mehr in die Dicke wachsen. Verlangt man recht dicke Wurzeln, so giebt man den Pflanzen eine Entfernung von 2 Fuß. Da sie aber wie das meiste Wurzelwerk wohlschmeckender werden, wenn sie nicht übermäßige Stärke haben, so ist es besser, selbige zum Küchengebrauch nur 1½ Fuß weit von einander zu setzen. In der Folge werden die Kohlrüben zur Vertilgung des Unkrauts und zur Auflockerung des Bodens verschiedenemal behackt und beim letzten Behacken auch etwas behäufelt.)

Gegen den Ausgang des Oktobers sind sie zur Speise zu gebrauchen, sie werden dann entweder herausgenommen und nachdem ihnen das Herz völlig abgeschnitten, zum Wintergebrauche im Keller in Haufen übereinander, oder besser im Sande aufbewahrt. Oder man läßt sie auch wohl, da sie vom Froste nicht leicht leiden, in der Erde stehn und holt sie so, wie man sie gebraucht, herein. Man kann sie noch im Mai und späterhin zur Speise benutzen, wenn man die den Winter über im Lande gestandenen Rüben im April herausnimmt und sie nun, nachdem ihnen das Herz abgeschnitten worden, im Keller bis zum Gebrauch aufbehält.

(Die Kohlrübe ist ein beliebtes Gemüse, sie hält im Geschmack das Mittel zwischen den weißen Ruben und den Kohlrabi. Den höchsten Grad ihres Wohlgeschmacks bekömmt sie im Winter und erhält sich darin bis spät ins Frühjahr hinein. Dieses giebt ihr vor vielen andern Küchengewächsen

besondern Werth. — Auch hat man versucht, aus in Scheiben geschnittenen, getrockneten und gemahlenen Kohlrüben mit Zusatz von Sauerteig Brod zu backen, das viel angenehmer als Kartoffelbrod schmecken soll.

(Man kann auch, wie Reichart versichert, s. gemischte Schriften pag. 25, Stärke aus diesen Wurzeln erhalten, jedoch in geringer Menge.

Auch giebt diese Rübe ein vortreffliches Futter fürs Vieh, in welcher Hinsicht sie im freien Felde auf Aeckern angebaut wird, über die hier anzuwendende Methode wird der folgende Theil dieses Werks sich verbreiten.)

§. 108.

(Was nun endlich die Saamenerziehung dieses Gewächses betrifft, so sucht man bei der Erndte im Herbst die rundsten, glattsten, wohlgebildesten (nicht zackigen) Wurzeln aus, nimmt ihnen mit Schonung der Herzen, die überflüßigen Blätter und bewahrt sie so im Keller oder in einer Erdgrube auf. Im Frühjahr setzt man sie auf ein sonnenreiches und nicht mageres Beet, scharrt, wenn sie getrieben haben, noch etwas Erde an selbige an und befestigt nöthigenfalls die Saamenstengel an Stangen. Anfangs Junius tritt die Saamenreife ein. Sie giebt sich dadurch zu erkennen, daß Stengel und Saamenhülsen gelb werden. Nun schneidet man die Stengel ab, und bereitet den Saamen auf ähnliche Art, wie bei andern Kohlarten auf. Der Saamen sieht dem Saamen des weißen Kopfkohls ganz ähnlich, nur daß er etwas rundlicher und schwärzlicher ist.)

VIII. Vom Braun- und Blaukohl (Brassica oleracea lacinita).

§. 109.

Davon giebt es eine große Menge von Spielarten, die insgesammt keine Köpfe bilden, sondern nur krause Blät-

ter liefern. Manche bleiben sehr niedrig und breiten ihre krausen Blätter dicht über der Erde aus; andere wachsen 4 bis 6 Fuß hoch. Eine der vorzüglichsten Sorten ist der Bardewicker Kohl, welcher niedrig bleibt und große krause Blätter besitzt. Er hält den Winter sehr gut aus und ist sehr schmackhaft. Man trifft ihn mit grünen, weiß oder roth gefleckten und bald mehr bald weniger krausen Blättern an.

Der höchste von allen, der Pommersche oder Rupsinerkohl, hat zwar große und lange, aber schlechte Blätter. Er wird mehr zum Viehfutter als zur Speise für den Menschen benutzt. Er erfriert im Winter leicht, weshalb man im Herbste die Stengel abschneidet und ihn dann gewöhnlich mit Heckerling geschnitten dem Vieh vorwirft.

Der Braunschweiger hohe Krauskohl wird etwa 3 Fuß hoch und ist so wohl für Menschen als auch fürs Vieh.

Der Plümagekohl und Federkohl, zeichnet sich durch die krausen und federartig zerschnittenen und bunten Blätter aus. — Die kleinern Arten des Braunkohls brauchen für ihre Pflanzen einen guten Quadratfuß Raum, die größern Arten verlangen aber viel mehr Platz.

Sämmtliche Arten gedeihen vorzüglich auf einem fetten Boden, nehmen aber auch mit einem mäßig guten Lande vorlieb. Man kann den Braunkohl daher auf ledig gewordene Felder, z. B. Erbsfelder, bringen, wenn sie nur noch einige Besserung in sich haben. Man säet ihn, besonders den Bardewicker *), entweder für den Sommer: oder

*) In Bardewick wird der braune, von diesem Orte benannte Kohl folgendermaßen gebaut: So bald die Erde im Frühjahr aufgeht, wird der Saamen dieses Kohls in Vermischung mit Möhren, Zwiebeln und Petersilienwurzelsaamen auf ein vor Winter gedüngtes und im Herbst oder Frühjahr gegrabenes Land aufgesäet. So wie die

Wintergebrauch und zwar im ersten Fall zu Anfang des März auf ein sonniges Beet. Der Saamen wird entweder eingefüßelt oder untergezogen. Wenn die Pflanzen groß genug zum Versetzen sind, läßt man auf jeden Quadratfuß eine Pflanze stehen, zieht die überflüßigen heraus und versetzt sie einen Fuß weit auf ein anderes Beet, das viel Sonne genießt, inzwischen verträgt er auch allenfalls eine schattige Lage unter Bäumen. Die jungen Pflanzen müssen vor und nach dem Versetzen zur Abhaltung der Erdflöhe fleißig besprengt werden. Wenn er nun erwachsen, kann man ihn den ganzen Sommer hindurch abblatten (jedoch nicht zu frühzeitig, weil sonst die Pflanzen gar sehr in ihrem Wachsthume zurückgesetzt werden). Die so benutzten Pflanzen können gleich nach Jakobi auf ein anderes frischgegrabenes Land gesetzt werden, wo sie von neuem recht schön wachsen und noch gute Stauden bringen.

Säet man den Blaukohl erst Anfangs Junius und verpflanzt ihn, wenn die Pflanzen groß genug geworden, so wird er im November seine gehörige Vollkommenheit erreicht haben. Man läßt ihn entweder den Winter hindurch, da wo er einigen Schutz genießt, auf dem Lande stehen, oder hebt ihn aus und schlägt ihn in die Erde dergestalt ein, daß die Herzen mit der Erde nicht bedeckt werden. Doch muß man

Möhren, Zwiebeln und Petersilienwurzeln heranwachsen, werden sie nach und nach zum Küchengebrauch verzogen. Von den Kohlpflanzen läßt man die besten stehen und wenn sie 6—8 Blätter haben, faßt man jede oben mit der Hand fest und schneidet die Blätter oberhalb dem Herzen, welches unverletzt bleiben muß, ab, die Zwiebeln kommen im August und die Carotten und Petersilienwurzeln nach Michaelis vom Lande. Nach dieser dreifachen Erndte bleibt der Kohl allein stehen und breitet sich so sehr aus, daß das ganze Feld damit bedeckt wird. — Diese Art des Kohlbau's geschieht also ohne Verpflanzung und der davon erhaltene Saamen soll besser seyn, als von versetzten Pflanzen.

dazu einen Ort wählen, der gegen die Sonne geschützt ist, und nicht zu oft aufthaut und wieder zufriert, weil er dadurch leicht in Fäulniß übergeht. Den Winter hindurch und so lange bis er will anfangen in die Saamenstengel zu schießen, können die Blätter zur Speise abgenommen werden *).

(Endlich säet man aber auch noch den Blaukohlsaamen gegen Ende Augusts und versetzt die Pflanzen im Anfange des Novembers oder auch im Frühjahre. — Nimmt man das Versetzen erst im Frühjahr vor, so gehen die Pflanzen gemeiniglich viel langsamer in Saamen, treiben nach Johannis hohe Strünke, deren große Blätter ein gutes Viehfutter abgeben. Da dieser Kohl erst im dritten Jahr in Saamen zu gehen pflegt, so heißt er in Niedersachsen Güstekohl.)

Wenn der Blaukohl im Winter im Lande stehen bleibt und die Häupter von den Strünken zum Küchengebrauch abgeschnitten werden, so wachsen aus diesen in der Erde zurückbleibenden Strünken im März junge Sprossen hervor, die nicht nur ein gutes Gemüse, sondern vorher gekocht auch einen angenehmen Salat liefern.

Der Plumagenkohl sieht zwar sehr schön aus (und wird daher oft zur Zierde gebaut), steht aber im Geschmack dem gewöhnlichen niedrigen krausen Blaukohl nach.

(Der Blaukohl leidet im Herbst oft von Raupen, nach Lüder soll man dieses Uebel dadurch am besten verhüten, daß man ihn beim Verpflanzen tief in die Erde, in Furchen setzt.)

*) Der Braunkohl läßt sich auch mit Beibehaltung seines guten Geschmacks trocknen und lange aufbewahren. Man streift die Blätter von dem Stengel ab und trocknet sie entweder in einer warmen Stube oder auf einem Ofen.
Die Blüthen des braunen Kohls können, ehe sie aufgebrochen sind, an Suppen und andere Speisen wie der Blumenkohl benutzt werden.

Zur Saamenerziehung wählt man die schönsten krausesten, und bei den blauen und braunen Kohlen die am dunkelsten gefärbten Stauden aus, schlägt sie vor Winters in die Erde, so daß die Blätterkrone heraussteht und versetzt sie sodann im Frühjahr auf ein sonnenreiches Beet, oder man läßt sie auch, welches noch besser ist, auf ihrem ersten Standpunkt stehen und daselbst überwintern. Im folgenden Sommer behandelt man sie wie die zum Saamentragen ausgesetzten Kopfkohlpflanzen.

Aus Strünken, die von gut beschaffenen Pflanzen herrühren, läßt sich eben so guter Saamen erhalten, als aus den ganzen Stauden *).

IX. Von dem Schnittkohle.

§. 110.

(Dieses Gewächs halten manche für eine besondere Art, andere für eine Spielart von Kohlrabi unter der Erde. Crome vermuthet, daß es aus einer Vermischung der Brassica oleracea mit Brassica napus entstanden sey.)

Der Schnittkohl verlangt ein fettes, sonniges Beet, man kann ihn entweder breitwürfig oder in Reihen säen. In jedem Falle müssen die Pflanzen einen Raum von 2 — 3

*) Eine besondere Abart des braunen Kohls ist der sogenannte ewige oder perennirende Kohl, der einen angenehmen Geschmack besitzt. Da er nicht leicht Saamen trägt, so pflanzt man ihn nur durch abgebrochene Zweige fort, welche in guten Boden 2 Fuß weit von einander im Monat August eingesetzt und dann fleißig begossen werden. Sie schlagen bald Wurzeln, und treiben im Frühjahr sehr zeitig ihre länglich gelblich-grünen Blätter, schon in der Mitte Aprils können diese zum Küchengebrauch abgebrochen und in der Folge das Abblatten alle 14 Tage wiederholt werden. Die Stauden wachsen in der Folge sehr in Aeste, an deren Spitzen sich vorzüglich die Blätter ansetzen. Die alten Stöcke gehen aber leicht im Winter zu Grunde, daher man ihn beständig durch neue Stöpflinge vermehren muß.

Zoll erhalten. Je nachdem man ihn früher oder später zu benutzen gedenkt, säet man den Saamen vom Februar bis April aus. Man kann aber auch die Aussaat im Herbste um Michaelis vornehmen, wo er dann im folgenden Februar und März schon zu benutzen ist.

Die aufgegangenen Pflanzen bedürfen weiter keine besondere Wartung, außer daß sie vom Unkraut rein gehalten werden müssen. So bald die Blätter so groß geworden sind, daß sie ohne Verletzung des Herzens abgeschnitten werden können, geschieht dieses, um sie in der Küche als Gemüse zu benutzen. Das Abschneiden kann öfters wiederholt werden. Man schätzt ihn besonders als eins der ersten Gemüse im Frühjahr. Gegen die Kälte ist er dauerhaft und bestaudet sich sogar unter dem Schnee. Weil er so häufig geschnitten werden kann, so wird er auch hin und wieder im Großen zum Viehfutter angebaut. Hat man ihn auf diese Weise ein Jahr lang benutzt, dann kann man ihn im folgenden Jahre in Saamen gehen lassen, den er in Menge liefert und welcher als bleireich zum Oelschlagen mit Vortheil zu gebrauchen ist.

X. Von dem Mangold,

§. 111.

auch Bete, Beißkohl (Beta cicla L.) genannt, giebt es verschiedene Varietäten. Z. B.

1) Der große Beißkohl mit sehr breiten und weißen Blattrippen (franz. Bettecarde).

2) Der kleine weiße Beißkohl.

3) Der blaßgrüne und rothe gemeine Beißkohl.

Es gehört der Beißkohl eigentlich unter die Wurzelgewächse. Außer den Wurzeln werden auch die Blätter und Blattrippen als Kohlgemüse benutzt. Besonders zeichnen sich die oftmals 2 Zoll breiten, starken, weißen Blatt-

rippen des großen Weißkohls durch ihren den Artischocken ähnlichen Geschmack vortheilhaft aus, wenn sie auf ähnliche Art wie diese, oder wie Spargel und wie die gestobeten Salate zubereitet werden, jedoch muß vorher die äußere Schale mit einem Messer abgezogen werden.

(Die Blätter können wie Spinate zugerichtet, auch an Suppen gethan und statt Salat gebraucht werden. Dieser Kohl hat den Vorzug, daß er nie von Raupen heimgesucht wird. Man kann den Mangold auch als Schnittkohl behandeln. Man schneidet ihn dann jung ab, so bald er mit der Hand zu fassen ist.)

Die Beten verlangen ein sonniges, wohl gegrabenes und gedüngtes Land. Der Saamen wird auf ein Mist- oder anderes Beet im April so dünne aufgesäet, daß die aufgehenden Pflanzen einige Zoll Raum erhalten, mit Kärsten untergezogen und eingeharkt. Im Mai können die Pflanzen (je nachdem sie zu der kleinern oder größern Art gehören) in 1½ bis 2 Fuß von einander entfernte Reihen gepflanzt werden, nachdem man vorher die Wurzeln derselben etwas verstutzt hatte. So bald sie herangewachsen, werden die größern Blätter abgeblattet und zur Speise benutzt. Das Abblatten wird in der Folge mehrmals wiederholt und zwischendurch behackt man sie, zur Auflockerung des Bodens und um das Unkraut zu vertilgen.

Die große Art wintert bei trockenen und kalten Frösten leicht aus, man muß sie daher, wenn sie im Lande stehen bleiben soll, mit etwas Pferdemist decken. Noch besser aber ist es, wenn man die Pflanzen gegen den Winter aushebt und im Keller in frischen Sand setzt, wo man ihre Blätter den Winter hindurch zum Küchengebrauch benutzen kann. (Im Frühjahr, wenn die starken Fröste vorüber sind, verpflanzt man einige Stöcke mit vorzüglich breiten Rippen

und großen Blättern zur Saamenerzielung in den Garten. Die aufschießenden Saamenstengel müssen an Pfähle gebunden werden, damit sie der Wind nicht umwirft. Anfangs Oktobers tritt die Saamenreife ein, welche sich dadurch zu erkennen giebt, daß die Saamenkörner gelb und hart werden, und beim Zerschneiden inwendig weiß erscheinen. Die abgeschnittenen Stengel müssen an einem luftigen Orte nachreifen und gehörig austrocknen. Alsdann wird auf einem unter gelegten Tuche der Saamen ausgeklopft. — Die Saamenkörner sind allemal zu 2, 3 und 4 an ihrem Saamenbehältniß angewachsen, welches die Größe einer Erbse hat. Man muß selbige ja recht wohl austrocknen lassen, denn wenn sie feucht zusammen liegen entsteht ein Schimmel und die Saamenkörner verlieren ihre Keimungskraft. — Die Mäuse gehen dieser Sämerei gar begierig nach.)

Bei den übrigen Sorten des Beißkohls braucht man die zu der Durchwinterung der großen Art erforderliche Vorsicht nicht anzuwenden, da sie die Kälte viel besser aushalten.

Hat man dieses Gewächs in größerer Menge, als man zum Küchengebrauch bedarf, angebaut, so kann das Ueberflüßige als gutes Viehfutter benutzt werden.

XI. Vom Spinate.

§. 112.

welcher auch Grünkraut, Pinet (Spinacea oleracea Linn.) genannt wird, giebt es zwei Hauptsorten: die eine mit stacheligen Saamen und zugespitzten Blättern; die andere mit glatten Saamen und an der Spitze mehr rundlichen Blättern. — Beide sind in der Kultur und Benutzung nicht sonderlich von einander unterschieden. Manche ziehen diese, andere aber jene Sorte vor. (Der stachlige soll dauer-

hafter seyn, der glattsaamige größere Pflanzen und Blätter liefern.)

Er wächst am besten auf einem fruchtbaren, fetten, der Sonne ausgesetzten, vorher wohl gegrabenen und in guter Düngung stehenden Lande. Man säet ihn entweder in einen Fuß von einander entfernte Reihen, oder besser breitwürfig, so dünne, daß jede Pflanze in der Folge 4 bis 5 Zoll Raum erhält. Nachdem der Saamen eingetreten oder eingefüßelt worden, wird das Land eben gerechnet.

Da der Spinat als Frühjahrgemüse sehr geschätzt ist, so wird er am besten Ende Augusts und Anfang Septembers gesäet. Er bestaudet sich dann im Herbst gut und leidet nicht leicht durch den Frost im Winter, ausgenommen, wenn Sonnenschein und Nachtfröste beständig wechseln. Je dünner der Spinat stehet, desto weniger gehet er im Winter zu Grunde. Im folgenden Frühjahr kann er sehr bald (ja auch wohl schon während des Winters) zur Küchenbenutzung abgeschnitten werden. Man wiederholt dies in der Folge noch einigemal, hackt hierauf den Spinat unter und bestellt das Land mit Gurken, Salat, Sellerie, Wintersalat und dergleichen, worauf die allerschönsten Früchte wachsen, weil das Land zum Spinat gedüngt worden und die Besserung noch darin vorhanden ist.

Für den Sommergebrauch kann man die Aussaat der Spinate vom März an von Monat zu Monat vornehmen, wenn man beständig jungen Spinat zu haben wünscht, der aber, wenn er herangewachsen, immer bald verbraucht werden muß, indem er leicht in den Saamenstengel treibt, zumal wenn er dicht gesäet worden.

Will man Saamen erziehen, so ist es am besten, von den vor Winters Ende Augusts gesäeten Pflanzen ein Beetchen für diesen Zweck zu bestimmen, weil die aus Winterspinatsaamen gezogenen Pflanzen nicht so leicht in Saamen

schießen, doch kann der im März gesäete ebenfalls dazu benutzt werden, nur müssen die Pflanzen recht weit, wenigstens ½ bis 1 Fuß, von einander zu stehen kommen. (Da der Spinat eine Pflanzenart mit ganz getrenntem Geschlechte ist, so darf man bei der Blüthe ja nicht sogleich diejenigen Pflanzen, die keinen Ansatz von Saamen zeigen, aber einen Staub von sich geben, ausraufen. Denn es sind dieses die männlichen Pflanzen, deren Saamenstaub zur Befruchtung der weiblichen saamentragenden Pflanzen nöthig ist. Nach geschehener Befruchtung aber nimmt man sie weg, um den Saamenpflanzen desto mehrern Raum zu verschaffen.)

Die Merkmale der Saamenreife sind, wenn die Blätter und Stengel ihre grüne Farbe verlieren und die untern am Stengel sitzenden Saamenkörner körnigt, hart und weiß werden und anfangen lose zu sitzen. Dann reißt man die Saamenstauden aus der Erde, bindet sie in Bündel, hängt sie zum Trocknen und Nachreifen auf und bereitet den Saamen dann gehörig auf. Man darf den Zeitpunkt der Saamenreife ja nicht versäumen, denn die Vögel stellen den Saamen sehr nach, so auch die Mäuse.

Der Saamen der einen Spinatsorte ist grau und stachlich, d. h. er hat zwei wie ein Paar spitze Hörnchen abstehende Stacheln. Den der andern Sorte ist linsenförmig, rund, glatt und gelb oder graugrünlich. — Beiderlei Saamen behält sechs Jahre seine Keimungskraft.

(Die Spinatblätter sind nicht nur eine treffliche Speise für den Menschen, sondern auch ein ganz vorzügliches grünes Frühfutter fürs Vieh, in welcher Hinsicht Spinat zuweilen wirklich im Großen auf ganzen Aeckern angebaut worden ist. — Man kann den Spinat auch, nachdem die Blätter an der Luft etwas abgewelkt sind, auf einen Ofen trocknen. Werden die Blätter vorher etwas zerhackt,

so geht das Austrocknen schneller vor sich. Er behält einen ziemlich guten Geschmack.)

XII. Vom englischen Spinat.

§. 113.

(Dieser gehört zu einer ganz andern Pflanzengattung, als der Spinat. Man nennt ihn auch Mönchsrhabarber (Rumex patientia L.)

Er wird gegen Ende des Julius auf ein fettes, etwas schattiges Land gesäet. Jede Pflanze verlangt einen Raum von 8—10 Zoll.

Er kann sehr oft wie der Spinat abgeschnitten und eben so zubereitet werden. Im Geschmack ist er dem Sauerampfer aber mehr ähnlich. Man kann ihn entweder durch Saamen (welcher sehr leicht erhalten wird, wenn man die Stengel nicht abschneidet, sondern in die Höhe gehen läßt), oder durch Ableger fortpflanzen. Im Frühjahre schlägt er immer wieder aus, wofern man ihn nicht Saamen tragen läßt, denn alsdann stirbt er ab.

Er ist gleichfalls ein gutes Viehfutter).

XIII. Von der Gartenmelde (Atriplex hortensis L.)

§. 114.

Man hat davon verschiedene Abänderungen mit purpurrothen, braunen, dunkelgrünen und gelben, auch grünen rothgeränderten Blättern, die übrigens in Benutzung und Kultur sich gleich sind. Doch hält man die gelbe, welche größer als die andern Sorten ist, für die beste.

Der Saamen wird im Frühjahre auf ein wohl gegrabenes und gedüngtes Land ausgesäet, wenn er aufgegangen, werden die überflüßigen Pflanzen mit dem Jätehäckchen so weit weggenommen, daß jede der stehenbleibenden 1½ Fuß weit Raum erhält. Das Versetzen wollen sie nicht gut ver-

tragen, indem sie sehr weichlich sind. Zu recht frühem Gebrauche muß man sie, wie den Spinat, im Herbst aussäen. (Wenn die jungen Pflanzen 4 bis 6 Blätter bekommen haben, können sie ausgezogen und in der Küche verbraucht werden. Von dem großen erwachsenen benutzt man in der Folge nur die vollständigsten Blätter durchs Abblatten.)

Viele widmen den Melden kein besonderes Beet, sondern säen ihren Saamen mit unter die Möhren und Zwiebeln und auf andere passende Plätze aus, wo er bald aufwächst und seine jungen Blätter zum Küchengebrauch hergiebt. Man bereitet sie wie Spinat zu. Essig und Zwiebeln machen diese weichliche Speise etwas angenehmer. — Die Melde läßt sich auch wie Spinat trocknen.

(Zur Saamenerziehung wählt man die im Herbst oder Frühjahr ausgesäeten Pflanzen, denen man aber 1½ Fuß Raum giebt. Die Reifung des Saamens erfolgt im August und September, Stengel und Saamenbehälter nehmen eine gelbe Farbe an. Man schneidet dann die Saamenstengel ab, bevor die Saamenstengel aufplatzen, und behandelt sie, wie beim Spinat ist gezeigt worden.)

Der große, runde, platte Saamen behält seine Keimungskraft nur zwei Jahr.

§. 115.

(Außer den angeführten giebt es noch eine große Anzahl von Gewächsen, wilden sowohl als kultivirten, deren Blätter auf ähnliche Weise zu Kohlgemüsen zu benutzen sind, z. B. die jüngern Blätter von Senf, Rübsaamen, Hederich, Salat. — In England wird aus der Meerkohl Crambe maritima als Gemüse angebaut. Man benutzt davon vorzüglich die im Frühjahr austreibenden Sprossen, die auch durch Behäufeln mit Erde oder Bedeckung mit Blumentöpfen gebleicht und wie Spargel zubereitet werden.)

Zweites Kapitel.

Von Wurzelgewächsen.

§. 116.

Zu den Wurzelgewächsen rechnet man diejenigen Küchenpflanzen, von denen vorzüglich die Wurzeln in der Küche benutzt werden. Es gehören hieher: Pastinaken, rothe Rüben, Möhren und Carotten, weiße Rüben, Rettige, Radieschen, Meerrettig, Petersilienwurzeln, Cichorien, Skorzonerwurzeln, Haferwurzeln, Zuckerwurzeln, Rübrapunzel, Sellerie, Kümmelwurzeln, Erdbirn, Kartoffeln, Erdmandeln, Erdkastanien. Alles Wurzelwerk erfodert einen tiefen, lockern, reinen und fetten, jedoch nicht mit strohigem Miste gedüngten Boden.

I. Von Pastinaken.

§. 117.

Sie heißen auch Hammelsmöhren, Pasternatmöhren (Pastinaca sativa L.)

Es giebt davon zweierlei Sorten. Die eine hat lange und gleiche Wurzeln von der Größe der Möhren; die andere hingegen runde und dicke Köpfe mit kleinen Schwänzen. Jene nennt man auch wohl gemeine, diese hingegen Zuckerpastinaken, doch ist der Unterschied im Geschmack nicht groß.

Sie lieben einen lockern, fruchtbaren Boden (im schweren gedeihen sie nicht gut), welcher zwei oder auch wohl drei Jahr vorher gedüngt und zu andern Früchten, als Blumenkohl, Kraut, Wirsing, Zwiebeln, Gurken ꝛc. gebraucht worden. Will man dazu düngen, so muß es mit alten, verrotteten, nicht mit frischem, strohigen Miste geschehen, weil sie in diesem, wie alle Wurzelgewächse, zackige und unförmliche Gestalten annehmen; auch wohl, wie manche behaupten, rostig oder wurmig werden.

Am besten ist es, wenn der Acker bereits vor Winters umgegraben würde, damit er im Frühjahr zeitig genug bestellt werden kann. Es geschieht dieses mehrentheils zu Anfang des Märzes, und zwar bei windstillen Wetter, weil der Wind den leichten Saamen gern hinwegführt. Nachdem der Saamen mit Kärsten untergezogen worden, wird das Land mit der kleinen Gartenegge oder dem Rechen bestrichen.

Kann aber das Land erst im Frühjahre gegraben werden; so muß es so zeitig wie möglich geschehen und der Saamen wird dann sogleich aufgesäet, eingefüßelt und eingerechnet *). Die aufgegangenen etwa 1 Zoll hoch gewachsenen Pflanzen müssen vom Unkraute befreit und wo sie zu dicht stehen, die überflüßigen entweder verzogen, oder mit dem Jätehäckchen weggehauen werden, so daß jede Pflanze 8 Zoll Raum um sich erhält. Von zu enge zusammenstehenden Pflanzen wird man nimmermehr gute Wurzeln erhalten. Während dem Sommer wird die Erde um die Wurzeln ebenfalls einigemal behackt und das Unkraut vertilgt, bis die Blätter der Pflanzen das Land bedecken, wo sie dann von selbst kein Unkraut weiter aufkommen lassen.

Um Bartholomäi kann man sie schon zum Verkauf und zur Speise benutzen, gewöhnlich nimmt man sie aber erst im Spätherbste aus dem Lande, und zwar, damit sie nicht beschädigt werden, vermittelst eines Wurzelspießes, dessen Eisen wenigstens 20 Zoll lang und an einen $2\frac{1}{2}$ Fuß langen

*) Wünscht man schon um Johannistag Pastinaken zu essen, so muß die Aussaat im Oktober auf ein trocken gelegenes Beet geschehen. Im Frühjahre werden die Pflanzen so weit verdünnt, daß jede einige Zoll Raum bekömmt. Um Johannis zieht man die stärksten, etwa von der Dicke eines Daumens zur Speise aus, wodurch nun die übrigen mehr Raum erhalten und besser wachsen, welche man dann in der Folge auch nach und nach verbraucht. Länger als Michaelis dürfen sie aber nicht wohl stehen bleiben, weil sie später hin leicht stockigt oder hohl werden.

mit einer Krücke versehenen Stiel befestigt ist, so daß das ganze Werkzeug einem schmalen spitzzulaufenden Grabescheide ähnlich ist. — Man muß aber fein ordentlich reihenweise mit Kärsten vorhacken, damit die Köpfe der Wurzeln von Erde befreit, und diese sich dann desto leichter mit dem Wurzelspiese ausheben lassen. Durch diese Arbeit wird das Land zu gleicher Zeit gehörig vorbereitet, so daß es im Frühjahr sogleich mit allerhand Spezereisaamen bestellt werden kann.

Da inzwischen diese Wurzeln durch die Kälte nicht leicht Schaden nehmen, so kann man sie auch den Winter über im Lande stehen lassen und sie bei gelindem Wetter und wenn kein Schnee liegt, nach und nach hereinholen. Die aus der Erde genommenen Vorräthe werden in Kellern oder Gruben aufbewahrt.

§. 118.

Zur Saamenerziehung wählt man im Frühjahre recht zeitig von der langen Sorte die schönsten, glattsten, wohlgebautesten, welche keine Nebenzacken, sondern dicke Schwänze haben und schmeidig zugehen, oder von der runden Art diejenigen, welche dicke, egale Knollen haben, setzt sie in Reihen, die einen Fuß weit von einander abstehen und behackt sie während ihres Wachsthums einigemal. Die Saamenreife tritt gewöhnlich im August ein. Es reifen aber nicht alle Dolden zu gleicher Zeit. Wenn die zuerst geblühten eine gelblich-braune Farbe annehmen, so muß man sie abschneiden, ehe die zwei jedesmal auf einander liegenden platten Saamenkörner sich von einander trennen. Nach vollendetem Austrocknen wird der Saamen gehörig gereinigt und zweckdienlich aufbewahrt. Er behält nur zwei Jahre seine Keimungsfähigkeit.

§. 119.

Die Wurzeln werden auf mannigfaltige Art zur Speise zubereitet, auch wohl roh als Salat gegessen. (Doch sollen die den Winter über im Lande stehen gebliebenen, zumal wenn sie anfangen in den Stengel zu treiben, für die Gesundheit nachtheilig seyn.) Außerdem geben sie auch ein Brodsurrogat ab, zu welcher Absicht die in Scheiben geschnittenen, erst an der Luft, dann im Backofen scharf getrockneten Wurzeln fein gemahlen werden. Das Mehl, mit Sauerteig zu einem Teige angeknetet und ganz in den Ofen gebacken, liefert ein schwarzes, süßes, pfefferkuchenartiges Brod. Jenes Mehl, mit gleichen Theilen Roggenmehl gemengt, giebt ein recht gutes Brod, das nur etwas süßer, als das von reinem Roggenmehl schmeckt; aber sich lange Zeit gelinde und ohne Schimmel erhält.

Auch zu Breien kann das Pastinakenmehl in Vermischung mit Getraidemehl gut benutzt werden.

(Da die Pastinaken reich an Zuckerstoff sind, so kann man auch, wenn man sie zerreibt, auspreßt und den Saft einkocht, sich einen guten Syrup daraus bereiten, der nur einigen Pastinakenartigen Beigeschmack besitzt. Zur Branntweinbrennerei und Bierbraueerei besitzen sie, vermöge ihres Zuckergehalts, auch einige Brauchbarkeit.

Zur Fütterung und Mästung des Viehes dienen diese Wurzeln ganz vortrefflich. Sie werden für diesen Zweck mit dem Stoßeisen klein gestampft und allein, oder mit Hafer oder Kleie gemengt dem Viehe vorgelegt. Außer den Wurzeln eignet sich auch das Kraut zu einem sehr guten Futter. Man kann es mit Sicheln abschneiden, jedoch nicht früher als 8—14 Tage vor Michaelis. Läßt man das Abschneiden eher vornehmen, so wachsen die Wurzeln nicht mehr gehörig zu und man verliert an der Menge der Wurzel-

ertrags wieder, was man durch die Benutzung des Krauts gewann.

Die Pastinaken sind daher, ihres mannigfaltigen Nutzens wegen, schon längst nicht bloß im Garten, sondern auch auf Feldern häufig gebaut worden. Auf letztern geschieht es vorzüglich in Rücksicht des Futtergewinns und da verfährt man freilich mit minderer Sorgfalt, als bei der Gartenkultur angewendet wird. Der folgende Theil wird über den Anbau der Pastinaken auf Feldern mittelst des Pflugs und anderer Feldbauwerkzeuge sich verbreiten.)

II. Von rothen Rüben (Beta vulgaris L.)

§. 120.

Die ächte Sorte hat blutrothe (oder violette) Blätter und Wurzeln. Die übrigen Sorten, die durch ihre Größe, oder ihre grünen; bloß mit rothen Rippen, durchwebten Blätter, oder endlich, durch ihr mit weißen oder gelben Ringeln durchzogenes Wurzelfleisch von jener abweichen, sind entweder durch Bastarderzeugung von der ächten rothen Rübe und anderen Arten der Beten, oder durch Klima und Boden entstanden.

Zu den rothen Rüben nimmt man gemeiniglich ein 2, 3 oder 4 Jahre vorher gedüngtes und zu andern Früchten benutztes, jedoch noch gute Düngkräfte enthaltendes Land, das entweder im Herbst oder im Frühjahre umgegraben worden. Im ersten Falle muß der aufgesäete Saame etwas tief mit Kärsten untergezogen und mit der kleinen Gartenegge beegget werden. Im zweiten Falle kann der ausgesäete Saamen untergefüßelt und beharkt werden. Die beste Zeit zur Aussaat ist Mitte Aprils oder zu Anfange des Mai's. Säet man früher, so schießen gemeiniglich viele Pflanzen in die Saamenstengel. Man streut den Saamen nur weitläuftig aus, so daß eine Saamenkugel

von der andern etwa 6—8 Zoll weit entfernt zu liegen kommt. Oder man legt auch wohl den Saamen zehn Zoll ins Quadrat und ein Zoll tief. Da in jeder Saamenkugel zwei, drei bis vier Saamen enthalten sind, so gehen an jeder Stelle gemeiniglich mehrere Pflanzen ganz nahe zusammenstehend auf. Im Junius, wenn sie 2 bis 3 Zoll hoch gewachsen, verzieht man die Pflanzen so weit, daß jede der stehen bleibenden 10 bis 12 Zoll Raum erhält. Giebt man ihnen mehr Platz, so werden die Wurzeln zu dick und minder wohlschmeckend. Die ausgezogenen Pflanzen kann man auf ein anderes Land verpflanzen, jedoch bekömmt man von diesen versetzten leicht viel zackige Wurzeln.

Die Pflanzen müssen in der Folge mehrmals durchs Behacken vom Unkraute gereinigt werden. Acht bis vierzehn Tage nach Michaelis nimmt man die Rüben aus dem Lande, am besten mit dem Wurzelspiese. Denn beim Ausnehmen dieser Wurzeln muß vorsichtig zu Werke gegangen werden, indem sie, im Fall man sie verwundet, sich verbluten, d. h. sie verlieren an den verwundeten Stellen Saft, werden mißfarbig und verfaulen hernachmals auch leicht.

Lange in den Herbst hinein darf man die rothen Rüben nicht im Lande lassen, weil sie die Kälte nicht gar wohl vertragen. Die ausgehobenen Wurzeln bringt man vorerst auf dem Lande in Haufen und giebt ihnen einige Bedeckung mit Erde. So bald sich Fröste einstellen, schafft man sie in Erdgruben oder in Keller zur Durchwinterung. Denjenigen, die zum Verbrauch und nicht zur Saamenerziehung bestimmt sind, wird beim Ausheben zwar die Blätterkrone genommen, damit sie in den Gruben nicht austreiben, jedoch so, daß die Wurzel dabei nicht zu sehr beschädigt werde und sich verblute.

§. 121.

Zur Saamenerziehung sucht man die mittelmäßig großen und dabei schön gewachsenen, glatten und an Kraut und Wurzeln recht dunkelrothen aus, nimmt ihnen die Blätter bis auf den Keim, den man aber sorgfältig unverletzt stehen läßt und bringt sie zur Durchwinterung in einen Keller oder auch in Gruben. Im Frühjahr, wenn keine Fröste weiter zu erwarten sind, werden sie Reihenweise, 1½ oder 2 Fuß von einander, auf ein vorher wohl gegrabenes Land gesetzt. Sie treiben ihre Saamenstengel buschförmig 3 Fuß hoch, welche daher gegen Windbeschädigung mit Pfählen zu versehen sind. Wenn die rauhen Saamenknoten gelb und die darin befindlichen Saamenkörner roth werden, so schneidet man die Saamenstengel ab, legt sie auf einen luftigen Dachboden, wendet sie alle 2—3 Tage einmal um, und wenn sie trocken genug sind, klopft man den Saamen mit einem Stocke aus. Er behält 4—5 Jahre seine Keimfähigkeit. Die Mäuse suchen ihn begierig auf. — (In der Nähe der Saamenpflanzen dürfen keine blühenden Runkelrüben, oder Beißkohle, oder Mangold befindlich seyn, weil deren Blüthenstaub eine Ausartung des Saamens der rothen Rübe veranlaßt.)

§. 122.

Ein Land, was rothe Rüben getragen hat, paßt besser zu allerhand Spezereifrüchten, als zu Wintergetraide.

Die rothen Rüben werden theils roh als Salat, mit Kapern und Sardellen, ingleichen mit Sellerie und Rapunzen gegessen; theils eingemacht. Letzteres geschieht auf folgende Art. Nachdem die ganzen Rüben in Wasser (oder Wasserdämpfen) oder im Backofen weich gekocht worden, zieht man ihnen die äußere Haut ab, schneidet sie in Schei-

ben, legt diese schichtweise mit Kümmel, Fenchel oder kleingeschnittenen Meerrettig in ein Gefäß und gießt aufgekochten und wieder abgekühlten guten Essig darüber. Das Gefäß wird dicht zugemacht und an einem kühlen Orte aufbewahrt. (In Polen macht man die rothen und Runkelrüben auch auf ähnliche Art wie das Sauerkraut ein.)

(Das Kraut der rothen Rüben giebt gutes Futter fürs Melkvieh ꝛc. — Die jungen Blätter können auch wie Kohl zubereitet von Menschen gegessen werden. Läßt man die im Herbst ausgenommenen Rüben im Keller in feuchten Sand dergestalt einlegen, daß die Herzen weder verletzt noch bedeckt werden, so treiben sie im Winter feine schönfarbige Blätter und Keime, die mit Essig und Baumöl bereitet einen delikaten Salat liefern.)

III. Von Möhren und Carotten.

§. 123.

Sie heißen auch Mohrrüben, gelbe Rüben (Daucus carotta L.): Die Urpflanze wächst in Deutschland fast überall wild, besitzt aber nur eine sehr dünne Wurzel. Die Kultur veredelte selbige und veranlaßte viele Spielarten. Diese haben entweder kurze und unten mehr abgestumpfte (wie die Carotten), oder lange vom Kopfe nach dem Schwanze zu allmählig an Dicke abnehmende Wurzeln. Man hat ferner rothe, goldgelbe, gelbliche und weißliche Möhren. Die rothen und nächst diesen die goldgelben sind dem Geschmack nach die vorzüglichsten. Diese Abänderungen kommen in Saamenkatalogen unter verschiedenen Benennungen vor, z. B. Saalfelder weiße Möhren, Erfurter lange gelbe Möhren, Braunschweiger und Brabanter rothe Möhren.

Die Möhren gerathen am besten auf einem etwas leichten, lockern, tief gegrabenen, fetten, aber nicht frisch

mit strohigem Miste gedüngten Lande *). Auf zu schweren, thonigen, flach gegrabenen, steinigen oder mit strohigem Miste gedüngten Boden bekommen sie Zacken, indem ihre in das Erdreich eindringende Wurzel sich alsbald zertheilt, so wie sie einen Widerstand (z. B. Steinchen, Strohhalme, feste Erdklöse) vorfindet. Auf nassen Lande werden sie minder schmackhaft, als auf trocknen.

Wenn das Land vor Winters gegraben, so wird der im Frühjahr aufgesäete Saamen mit Kärsten untergezogen und mit der kleinen Egge bestrichen. Gräbt man erst im Frühjahre, so muß sogleich nach dem Graben der Saamen ausgestreut und untergefüßelt werden, damit er in feuchte Erde komme.

Die beste Zeit zur Aussaat ist bei windstillen Wetter im Monat April. Geschieht sie früher, so schießen gemeiniglich hernach im Sommer viele Pflanzen in Saamen, von denen man alsdann schlechte Wurzeln erhält. Eine zu dichte Saat ist nachtheilig, jedoch darf man auch wieder nicht zu dünne säen, weil man darauf rechnen kann, daß ein großer Theil der jungen Pflanzen gemeiniglich vom Ungeziefer weggefressen wird, oder der Saamen nicht vollständig aufgeht **).

*) Will man aber ja zu Möhren und andern Wurzelgewächsen frisch düngen, so muß es mit völlig zergangenem Miste geschehen; oder man kann auch nach der Aussaat das Land mit strohigem Dünger dünn bedecken und diesen, wenn die Pflanzen hervorgekommen sind, wieder abharken.

**) Mit abgeriebenem Möhrensaamen läßt sich regelmäßiger und gleichförmiger säen, denn der unabgeriebene hängt sich, vermöge seiner Stacheln, klumpenweise zusammen. — Das Abreiben muß mit den Händen geschehen. Am schnellsten geht diese Arbeit von statten, wenn man den recht trocknen Saamen vorher mit feinen trocknen Sägespänen vermengt. Der Saamen liegt lange Zeit in der Erde, wenn ihn nicht eine feuchte und warme Witterung begünstigt.

ben, legt diese schichtweise mit Kümmel, Fenchel oder kleingeschnittenen Meerrettig in ein Gefäß und gießt aufgekochten und wieder abgekühlten guten Essig darüber. Das Gefäß wird dicht zugemacht und an einem kühlen Orte aufbewahrt. (In Polen macht man die rothen und Runkelrüben auch auf ähnliche Art wie das Sauerkraut ein.)

(Das Kraut der rothen Rüben giebt gutes Futter fürs Melkvieh ꝛc. — Die jungen Blätter können auch wie Kohl zubereitet von Menschen gegessen werden. Läßt man die im Herbst ausgenommenen Rüben im Keller in feuchten Sand dergestalt einlegen, daß die Herzen weder verletzt noch bedeckt werden, so treiben sie im Winter feine schönfarbige Blätter und Keime, die mit Essig und Baumöl bereitet einen delikaten Salat liefern.)

III. Von Möhren und Carotten.

§. 123.

Sie heißen auch Mohrrüben, gelbe Rüben (Daucus carotta L.): Die Urpflanze wächst in Deutschland fast überall wild, besitzt aber nur eine sehr dünne Wurzel. Die Kultur veredelte selbige und veranlaßte viele Spielarten. Diese haben entweder kurze und unten mehr abgestumpfte (wie die Carotten), oder lange vom Kopfe nach dem Schwanze zu allmählig an Dicke abnehmende Wurzeln. Man hat ferner rothe, goldgelbe, gelbliche und weißliche Möhren. Die rothen und nächst diesen die goldgelben sind dem Geschmack nach die vorzüglichsten. Diese Abänderungen kommen in Saamenkatalogen unter verschiedenen Benennungen vor, z. B. Saalfelder weiße Möhren, Erfurter lange gelbe Möhren, Braunschweiger und Brabanter rothe Möhren.

Die Möhren gerathen am besten auf einem etwas leichten, lockern, tief gegrabenen, fetten, aber nicht frisch

mit strohigem Miste gedüngten Lande *). Auf zu schweren, thonigen, flach gegrabenen, steinigen oder mit strohigem Miste gedüngten Boden bekommen sie Zacken, indem ihre in das Erdreich eindringende Wurzel sich alsbald zertheilt, so wie sie einen Widerstand (z. B. Steinchen, Strohhalme, feste Erdklöse) vorfindet. Auf nassen Lande werden sie minder schmackhaft, als auf trocknen.

Wenn das Land vor Winters gegraben, so wird der im Frühjahr aufgesäete Saamen mit Kärsten untergezogen und mit der kleinen Egge bestrichen. Gräbt man erst im Frühjahre, so muß sogleich nach dem Graben der Saamen ausgestreut und untergefüßelt werden, damit er in feuchte Erde komme.

Die beste Zeit zur Aussaat ist bei windstillen Wetter im Monat April. Geschieht sie früher, so schießen gemeiniglich hernach im Sommer viele Pflanzen in Saamen, von denen man alsdann schlechte Wurzeln erhält. Eine zu dichte Saat ist nachtheilig, jedoch darf man auch wieder nicht zu dünne säen, weil man darauf rechnen kann, daß ein großer Theil der jungen Pflanzen gemeiniglich vom Ungeziefer weggefressen wird, oder der Saamen nicht vollständig aufgeht **).

*) Will man aber ja zu Möhren und andern Wurzelgewächsen frisch düngen, so muß es mit völlig zergangenem Miste geschehen; oder man kann auch nach der Aussaat das Land mit strohigem Dünger dünn bedecken und diesen, wenn die Pflanzen hervorgekommen sind, wieder abharken.

**) Mit abgeriebenem Möhrensaamen läßt sich regelmäßiger und gleichförmiger säen, denn der unabgeriebene hängt sich, vermöge seiner Stacheln, klumpenweise zusammen. — Das Abreiben muß mit den Händen geschehen. Am schnellsten geht diese Arbeit von statten, wenn man den recht trocknen Saamen vorher mit feinen trocknen Sägespänen vermengt. Der Saamen liegt lange Zeit in der Erde, wenn ihn nicht eine feuchte und warme Witterung begünstigt.

Wenn die jungen Pflanzen etwa 3 Zoll hoch gewachsen, so werden sie mit dem Jätehäckchen vom Unkraute gereinigt, und zugleich da, wo sie zu dick stehen, die überflüßigen weggeschafft, so daß jede stehen bleibende Pflanze einen Raum von 7 — 8 Zoll erhält.

Die Möhren erfodern eine wiederholte zwei bis dreimalige Behackung und Unkrautsvertilgung, auch Anhäufelung. Unterläßt man diese Arbeiten, so erhält man einen viel geringeren Ertrag.

(Um Michaelis kann man allenfalls das Kraut zum Viehfutter abschneiden, früher ist diese Operation nachtheilig, indem dadurch die Wurzeln im Wachsthum sehr zurückgesetzt werden.)

In der ersten Hälfte Oktobers nimmt man die Wurzeln aus dem Lande, welches durchs Heraushacken mit Kärsten, oder, wenn sie nicht zu dick sind, schneller mit dem Wurzelspieße geschieht. Recht schnell geht das Ausheben auch mit einer Mistharke von Statten, beim Anbau im Großen auch mit dem Pfluge, wobei aber schmale Furchen gehalten werden müssen. Die ausgehobenen Möhren werden vorerst auf dem Lande in großen Haufen aufgeschichtet und leicht mit Erde bedeckt. Stellen sich bedeutende Fröste ein, so bringt man sie zur Durchwinterung in Erdgruben oder Keller. Man muß diesen Wurzeln zwar die Blätterkrone nehmen, ohne jedoch oben ein Scheibchen an dem Haupte derselben abzuschneiden. Dies ist nachtheilig, weil sich an den verletzten Stellen der Wurzel leicht Fäulniß erzeugt. (Die Möhren halten auch einen gelinden Winter im freien Lande aus, zumal wenn man sie mit Laub bedeckt.)

§. 124.

Zur Saamenerziehung sucht man im Herbste solche Wurzeln aus, die mittelmäßig groß, recht schön und regelmäßig (nicht zackig) gewachsen und keine Faul- oder Rost-

flecken (die durch Anfressen von Engerlingen und andern Insekten entstehen) an sich haben.

Man nimmt ihnen zwar das Kraut, jedoch ohne Verletzung des Herzens, und wintert sie dann auf ähnliche Art, wie die zur Konsumtion bestimmten, durch. Man kann sie aber auch im Lande durchwintern, wenn man sie zu Anfang Novembers zwei Zoll tiefer als die Oberfläche des Bodens einpflanzt. Sie geben oft bessern Saamen, als die in Kellern durchwinterten.

In der Mitte Aprils werden diese Saamenmöhren (so tief, daß das Herz mit der Erde gleich steht und jede von der andern einen Fuß weit entfernt bleibt) auf ein sonnenreiches Beet im Garten gesetzt, oder besser noch ins freie Feld; denn es ist gewiß, daß der Saame hier, wo er die freie Luft und Sonne den ganzen Tag genießt, allezeit viel besser und vollkommner wird, als in den Gärten. Weil aber die Hasen die Keime und Kronen gern von den Saamenmöhren abbeißen, so muß man diese durch Strohseile zu schützen suchen, die man gedoppelt an Pfählen um die Saamenmöhren herum zieht. Wenn nun die Möhren ihre Stengel getrieben und die Saamensterne hervorgebracht haben; so bemerkt man zuweilen, daß letztere durch ein subtiles Gespinnst zusammengezogen werden, welches von einer gelben Made herrührt, die man aus der Mitte des Saamensterns herausnehmen und so die Saamen noch retten kann. Damit die Saamenstengel nicht vom Winde beschädigt werden, umgiebt man sie auch mit einem Stangengeländer.

Da der Saamen nicht auf einmal, sondern nach und nach reift, so müssen die Dolden, so wie sie eine bräunliche Farbe als Zeichen der Saamenreife (im August gemeiniglich) annehmen, nach und nach abgeschnitten werden. Nach dem gehörigen Abtrocknen an einem luftigen Orte nimmt

man das Dreschen bei schönem trocknen Wetter vor; wobei die Dolden aber nicht zu dünne auf der Tenne ausgebreitet, sondern einen Schuh hoch aufgeschüttet werden müssen. Auf diese Art geschieht den Körnern kein Schaden, wenn der Drescher auch noch so stark aufschlägt.

Im feuchten und regenhaften Wetter ist der Saamen von den Stengeln, bei auch noch so fleißigen Dreschen, nicht gehörig herunter zu bringen. — Der ausgedroschene, gefegte und gereinigte Saamen kann man auch sofort auf die vorhin beschriebene Art abgerieben werden. Er bleibt vier Jahre keimfähig.

Die holzigen Wurzeln, die nach Abnehmen des Saamens in der Erde zurückbleiben, lassen sich gegen den Herbst leicht ausziehen und können, nach gehörigem Austrocknen, zum Einheitzen benutzt werden.

§. 125.

Die Möhre wird als Gemüse und auf andere Art (z. B. zu Torten) zur Speise zubereitet. Auch werden Syrup, Branntwein und wein- und bierartige Getränke daraus verfertigt.

Die Methode, wie in Thüringen der Möhrensyrup oder Saft verfertigt wird, ist folgende *): Man sucht die vollkommensten, gesundsten Möhren aus, die keine Rostflecke haben, denn diese verursachen einen üblen Geschmack und stampft selbige, nachdem sie vorher mit Wasser ganz rein gewaschen worden, mittelst eines Stoßeisens in kleine Stücke, welche sofort in einen Kessel gethan und mit Zusatz von Wasser weich gekocht werden. Nun bringt man alles unter eine Presse und kocht endlich den hier ablaufenden Saft bis zur Syrupskonsistenz bei gelindem Feuer ein. Der so erhaltene Möhrensaft wird in steinernen gut zu verschließen-

*) S. Reicharts gemischte Schriften S. 27 u. f.

den Büchsen an einem kühlen Orte aufbewahrt und erhält sich oft zwei Jahre und länger gut.

(Ein noch feinerer Syrup wird dargestellt, wenn man die Möhren auf einem Reibeeisen oder einer Reibemaschine fein reibt, den Saft auspreßt und diesen sodann in einem Kessel bei mäßigem Feuer bis zur Dicke eines Syrups einkocht. Durch Zusatz von etwas Kreide, wodurch die darin befindliche Säure getilgt wird und von Eiweiß, welches alle fremden Theile im Schaum wegnimmt, kann dieser Syrup noch wohlschmeckender und klarer dargestellt werden.)

Man kann sich des Möhrensafts und Syrups in vielen Fällen, statt des Zuckers, an Speisen, zum Anmachen des Senfs ꝛc. bedienen. Auch wird derselbe auf Brod und Semmeln statt Butter gegessen. Man hält ihn für ein gutes Mittel zur Vertreibung der Würmer.

Von Carotten oder Frühmöhren.

§. 126.

Sie sind nur eine Spielart der gemeinen Möhre, mit der sie in den meisten Stücken und auch in der Behandlung überein kommen. Sie wachsen gemeiniglich nicht über einen halben Fuß lang. Man hat sie von verschiedenen Farben, die goldgelben sind die besten, die rothen hingegen werden leicht hölzern und sind auch am Geschmack nicht so lieblich.

Will man sie recht zeitig in der Küche zu Suppen ꝛc. benutzen, so säet man sie in der Mitte des Februars auf ein Mistbeet und zieht sie, wenn sie die Dicke einer Federspuhle erreicht haben, zum Küchengebrauch aus.

Zum Gebrauch für den Sommer werden sie am frühsten im März und so fort in den folgenden zwei Monaten auf ein sonniges, fruchtbares Gartenbeet gesäet und wenn sie eines Fingers stark sind, zur Speise ausgenommen. Sobald das Beet von ihnen geräumt ist, kann man noch Salat,

spanischen Lauch rc. darauf setzen, jedoch muß es vorher wieder umgegraben werden. Zur Saamengewinnung nimmt man von den später gesäeten im Herbste die besten und durchwintert und behandelt sie überhaupt auf die nämliche Art, wie die gemeinen großen Möhren.

(Will man recht frühzeitige Carotten, im Januar, Februar und März schon haben, so säet man den Saamen in der ersten Hälfte des Augusts, oder wenn man sie bald recht groß haben will, auch schon im Julius. Man streut den Saamen auf das gegrabene und geharkte Beet sogleich auf und tritt ihn fest ein, welches zur Erhaltung der zum Keimen erforderlichen Feuchtigkeit nothwendig ist. Wenn die starken Fröste sich einstellen, kann man sie mit warmen Pferdemist oder dürren Blättern decken, welches jedoch manche, z. B. Lüder, für überflüssig halten, weil sie nicht leicht erfrieren. — Diese Frühmöhren können zum Theil schon gegen Weihnachten, wo sie Fingers lang sind, benutzt werden und müssen zu Anfang Aprils schon verbraucht seyn, weil sie in diesem Monate keinen guten Geschmack mehr haben, indem sie sich bereits anschicken, in die Saamenstengel zu schießen.)

IV. Von den Rüben.

§. 127.

(Sie stammen von der wildwachsenden Rübe Brassica rapa ab, und es giebt davon eine unendliche Menge von Varietäten, die theils durch Bastarderzeugung mit Brassica oleracea, theils durch die verschiedenen Beschaffenheiten des Klimas und Bodens entstanden zu seyn scheinen und sich durch Gestalt, Größe, Farbe und Geschmack der Wurzeln und Blätter mehr oder weniger von einander unterscheiden. Will man die Sorten rein erhalten, so muß man eine fremde Befruchtung der Saamenrüben durch verwandte Arten besonders sorgfältig zu verhüten suchen.

In einem lockern, gutgegrabenen, aus Sand und Lehm gemischten Boden wachsen die meisten Rübenarten am vorzüglichsten, wenn er zugleich fett und etwas feucht ist. Naß darf er aber wieder nicht seyn, denn hier gerathen die Rüben nicht nur zu wäßrig, sondern werden auch leicht stockig. Frischen, strohigen Dünger können sie, wie alle Wurzelgewächse, nicht vertragen. Will man dazu düngen, so muß es mit verrottetem Miste geschehen.

Es würde unnütz, ja auch unmöglich seyn, die unzähligen Spielarten der Rüben und ihre Kultur hier aufzuführen. Nur einige der vorzüglichsten und in Gärten am häufigsten angebauten sollen hier eine Stelle finden, und ihre Kultur nach Gärtnerweise beschrieben werden. Da viele Rübenarten jetzt im Feldbau eine bedeutende Rolle spielen, so werden wir im dritten Theile auf diesen Gegenstand zurückkommen und den Rübenbau im Großen mit Pflug und andern Ackerwerkzeugen beschreiben.)

Die Mairüben oder Tellerrüben.

§. 128.

Sie heißen Tellerrüben von ihrer Form, weil sie ganz breit, oben und unten eingedrückt sind und nur unten halb in der Mitte ein kleines Schwänzchen haben. Ihr Fleisch ist völlig weiß und schmeckt sehr angenehm.

Mairüben heißen sie, weil sie gleich zu Anfang des Mai's gesäet werden können, ohne in demselben Sommer so leicht in die Saamenstengel zu treiben, wie andere Rübenarten bei einer so frühen Aussaat zu thun pflegen. (Man säet sie zwar auch schon im April oder März, damit ihnen die Erdflöhe nicht so großen Schaden thun sollen, allein dann schießen sie doch oft schon gegen Ende des Sommers in die Saamenstengel, welches vorzüglich bei den von Nachtfrösten getroffenen Pflanzen der Fall seyn soll. —

Die Mairüben verlangen ein sonniges, lockeres, etwas feuchtes, gut gegrabenes, noch einige Besserung in sich habendes Land. (Auf schattigen Beeten treiben sie mehr ins Kraut als in die Wurzeln.) Der Saamen wird dünne aufgesäet und eingefüßelt. Die aufgegangenen Pflanzen müssen zum Schutz gegen die Erdflöhe mit Wasser fleißig besprengt werden, bis ihre Blätter in etwas erwachsen und einige Stärke erreicht haben. Es darf auch das Aufwerfen des kleinen vermoderten Pferdemists zur Verhütung des Schadens von Seiten der Regenwürmer nicht versäumt werden. Sind sie zu dicht aufgegangen, so muß man sie mit dem Jätehäckchen verdünnen, so daß jede Pflanze wenigstens 4—6 Zoll Platz bekömmt. Anfangs Junius haben sie gemeiniglich schon die Dicke einer welschen Nuß erreicht, man kann dann so viele davon zum Verspeisen ausziehen, daß jede der stehenbleibenden einen Quadratfuß Raum gewinnt. Diese wachsen nun desto besser, und werden ebenfalls, wenn sie die gehörige Größe erreicht haben, zum Küchengebrauch eingeholt. Auf das Land, wo die Mairüben gestanden, kann man sofort Sellerie, Salat, Porre oder spanischen Lauch, Blaukohl oder dergleichen bringen, nachdem es jedoch vorher wieder umgegraben worden. — Diese Rüben müssen bei der Zubereitung wohl einigemal abgebrüht werden, sonst schmecken sie bitter. (Sie sind nie wohlschmeckender, als wenn sie eine anhaltend feuchte Witterung während ihres Wachsthums genossen. Säet man sie nochmals gegen die Mitte des Julius, so geben sie eine gute Speise zur Erndtezeit ab.)

Von diesen im April oder Mai gesäeten Mairüben ist kein Saamen zu gewinnen, weil sie zu spät im Jahre erst die Saamenstengel treiben. Für den Zweck der Saamenerziehung muß Ende Julius oder Anfangs August eine Aussaat gemacht werden. Die daraus erwachsenen Rüben nimmt man gegen Ende des Oktobers aus der Erde, sucht

die breitsten, welche keine Schwänzchen haben, zur Saat aus, scharrt sie einstweilen locker in die Erde ein und bringt sie bei eintretenden Frostwetter zur Durchwinterung in Erdgruben oder Keller, aus welchen sie im Frühjahr, wenn die Zeit der strengen Fröste vorüber ist, hervorgeholt und einen Fuß weit von einander in den Garten gesetzt werden. Es muß jedoch für jede Rübe ein drei Zoll tiefes Grübchen gemacht werden, in welchem sie erstlich mit ihren Herzen hervorwachsen und hernach mit Erde vollends bedeckt werden. Im Fall dies nicht geschieht und die Rüben zu flach gesetzt werden, so wirft sie der Wind mit ihren schweren Saamenstengeln gern über den Haufen. (Wenn die Blumen sich öffnen und die sich ansetzenden Saamenschoten bei guter Witterung Gefahr laufen, von den Erdfliegen abgefressen zu werden, muß man täglich, bis sich die Saamenschoten völlig angesetzt haben, alle paar Stunden einmal mit der Brause vor den Saamenstämmen her besprengen).

Diese Rüben sind viel eckeler zu erziehen, als alle übrigen Arten, auch viel zärter an Blättern und an Wurzeln.

§. 129.

Die langen weißen Guckelrüben werden deswegen so genannt, weil sie sehr weit über der Erde hervorgucken (hervorstehen). Diese Rüben stehen sehr locker in der Erde, dergestalt, daß sie leicht mit den Händen ausgezogen werden können, wodurch die Erndte derselben sehr erleichtert wird. Wenn sie nicht zu alt, sondern zeitig ausgezogen werden, sind sie weich und milde. Die zu lange in der Erde stehenden werden pelzig und unschmackhaft. Man muß diese Rüben, da sie oft 8 — 10 Zoll dick und 1 bis 1½ Fuß lang werden, in eine Weite von 1½ Fuß von einander bringen.

Die runde weiße Kelch- oder Herbstrübe unterscheidet sich von der vorhergehenden, daß sie fester in

der Erde wächst. Sie scheint bloß eine Abänderung der runden Mai- oder Tellerrübe zu seyn.

Der Saamen von diesen Rüben, wird von Johannistag bis Jakobi *), wenn es vorher geregnet hat, eingesäet, mit breiten Hacken untergescharrt und das Land hernach mit der kleinen Gartenegge gleich gezogen. Die zu dick aufgegangenen Rüben werden 8, 9 bis 12 Zoll weit verzogen. Während ihres Wachsthums behackt man das Rübenland ein oder zweimal. Im Oktober werden die Rüben ausgenommen und in Gruben oder Kellern aufbewahrt und dann dem Vieh unter das Futter gemengt, oder zur Speise für Menschen gebraucht. Man kann diese Rüben durchs Einmachen auch längere Zeit konserviren. Sie werden gewaschen, mit dem Stampfeisen in kleine Stücken gestampft, diese Schichtweise in ein Faß gethan und eine Schicht um die andere mit Salz bestreut, alsdann stampft man sie mit einer hölzernen Keule, auf eben die Art wie Sauerkraut, zusammen. Endlich legt man oben einen runden Faßdeckel unmittelbar auf die Rüben auf, der mit Steinen beschwert wird. — Diese eingemachten Rüben kann man, wenn die Vorräthe in den Gruben und Kellern verbraucht sind, fürs Vieh benützen, indem man sie unter anderes Futter mischt. (Die bei der Aufbewahrung der Rüben in Kellern und Gruben hervorschießenden, zarten Sprossen, und Blätter, können etwas gekocht und dann als Salat zubereitet werden.)

Zur Saamenerziehung werden im Herbst die allerschönsten ausgelesen, im Keller oder Gruben durchwintert (die aber nicht zu warm seyn dürfen, weil sonst die Rüben Sprossen treiben). Im Frühjahr setzt man sie einen Fuß

*) Die früher gesäeten werden leicht von Erdflöhen abgefressen und schießen zu bald in die Saamenstengel, wo dann die Rüben nicht die gehörige Vollkommenheit erhalten.

weit von einander, am besten an einen Ort, wo sie bloß die Morgensonne haben. Wählt man einen zu sonnigen Platz, so stellen sich die Erdflöhe zu zahlreich ein, und fressen die hervorkeimenden Sprossen ab. (Sie liefern bereits gegen Ende Junius reifen Saamen. Wenn die Saamenhülsen gelb, und die Saamen braun werden, so schneidet man die Stengel ab, läßt an einen luftigen Ort den Saamen nachreifen, drischt und behandelt ihn im übrigen eben so, wie Kohlsaamen. Der Saamen behält vier Jahr seine Keimungskraft und ist dem Kohlsaamen ganz ähnlich, nur fast unmerklich kleiner, ganz rund und etwas mehr ins Röthliche spielend). Um bei Saamenmangel schnell zu Saamen zu gelangen, kann man auch bei den Rüben die Aussaat etwa drei Wochen vor Michaelis nach einem Regen vornehmen und die etwas erwachsenen Pflanzen mit dem Jätehäckchen vier Zoll weit verdünnen. Die so im Lande stehen bleibenden kleinen Rüben schießen künftiges Frühjahr in die Saamenstengel und bringen ihren Saamen noch vor Jakobi zur Reife. Dieser Saamen thut, wenn er ein einzigesmal nur angewendet wird, die nämlichen Dienste, als ein nach der vorigen Methode erhaltener. Wollte man aber diese Art der Saamenerziehung beständig oder nur zwei oder dreimal nach einander anwenden, so würde man bald zu seinem Schaden gewahr werden, daß die aus solchen Saamen erhaltenen Rüben nicht nur sehr schnell in Saamenstengel schießen; sondern auch immer kleiner und kleiner, immer schlechter und schlechter gerathen würden. (Auch die erwachsenen im Herbst zur Saamenerziehung ausgewählten Rüben halten die Winter gut aus, wenn man sie im Spätherbst 1 bis 1½ Zoll tiefer, als sich solches im Frühjahr gehöret, in die Erde setzt. Diese im freien Lande durchwinterten Rüben liefern oft reichlichern Saamen, als die in Gruben oder Kellern durchwinterten.)

§. 130.

Die **Stückrüben** oder **Stickelrüben** sind kurz, aber von derben, nußhaften Geschmack. Sie gedeihen am besten auf etwas mageren Land; auf zu fetten wachsen sie zu groß. In der Kultur kommen sie mit den vorigen Arten und mit den Kohlrüben überein. Sie sollen eigentlich bloß eine Varietät der Kohlrübe seyn.

§. 131.

(Die **Märkischen Rüben**, von denen die Teltower die ausgezeichnetsten sind, haben ganz kleine Wurzeln von der Länge und Dicke eines Fingers und ein gelbes, zartes, aromatisch schmeckendes Fleisch. Sie verlangen einen heißen, stark sandigen, jedoch nicht ganz unfruchtbaren Boden. Auf schwerem und fettem Lande schlagen sie gleich aus der Art und werden viel größer und im Geschmack schlechter. — Will man selbige dennoch in einem solchen minder passenden Erdreiche anbauen, so muß man wenigstens alljährlich einen aus der Mark abstammenden Saamen aussäen. Die Aussaat geschieht zu Ende des Julius bis Ende Augusts (in der Mark gemeiniglich in die Kornstoppeln) und zwar dicht, damit die Rüben desto kleiner bleiben. Die Pflanzen haben Raum genug, wenn jede von der andern drei Zoll weit entfernt steht. Sie dürfen nicht länger als 6 Wochen in der Erde stehen. Die ausgenommenen Rübchen konserviren sich am besten, wenn man sie, nachdem sie von Erde gereinigt und ihnen das Herz abgeschnitten worden, einige Wochen an einem luftigen Orte abtrocknen läßt, sie dann in Tonnen oder glasurte Töpfe einpackt, die an einem trocknen frostfreien Orte aufgestellt werden. Auch kann man diese Rübchen trocknen, entweder an der Luft oder an einem Ofen.)

V. Von Rettigen überhaupt.

§. 132.

Sie stammen vom wilden Rettig *) (Raphanus sativus L.) ab. Es giebt davon eine ziemliche Anzahl von Varietäten, die man füglich in zwei Hauptklassen 1) in große Rettige und 2) in Radieschen abtheilen kann. Die bemerkenswerthen Sorten von ersteren sind: der Erfurter schwarze Winterrettig, der Sommerrettig, der Sandrettig und der Corinthische Rettig. Dieser letztere setzt wie Kohlrabi einen runden Knollen über der Erde an, welcher von außen eine dunkelrothe Rinde hat. Er zeigt dunkelblaue, ins purpurfarbige fallende Blumen mit schwärzlichen Adern und Rändern.

Von Erfurtischen schwarzen Winterrettigen.

§. 133.

Sie sind ihrer Größe und ihres angenehmen, nußhaften Geschmacks wegen berühmt. Ihre äußere schwarze Schale ist sehr scharf und beißend. An vielen Orten hat es nicht gelingen wollen, sie aus hiesigem Saamen von derselben Güte zu erzeugen, woran aber nicht sowohl der Grund und Boden, als vielmehr die unrichtige Behandlung Ursache seyn mag.

Diese Rettige verlangen einen feuchten, guten, tief und locker gegrabenen Boden, welcher stark gedüngt, aber vorher ein oder zwei Jahre mit andern Gewächsen bestellt worden (z. B. mit Kraut, Blumenkohl, Kohlrabi, Wirsing). Man darf niemals die Rettige auf ein mit frischem,

*) Der Rettig scheint eine ursprünglich deutsche Pflanze zu seyn, denn schon Plinius lib. XIX. cap. 5. schreibt davon: Frigore adeo gaudet, ut in germania in fantium puerorum magnitudinem aequet.

strohigen Mist gedüngtes Land bringen, sonst bekommen sie viele Zacken, werden wurmigt, höckerig und erhalten einen üblen Geschmack.

Der Saamen wird vom Anfange des Junius bis Jokannistag *), am besten, wenn es den Tag vorher regnete, in das wohl zubereitete Land eingelegt, indem man mit dem Jätehäckchen kleine Grübchen, einen Zoll tief und zwei Schuh (manche schreiben nur 1 Fuß vor) weit von einander nach der Schnur macht. In jedes derselben legt man so viel Körner, als man mit dem Daumen und dem Vorderfinger ergreifen kann und schiebt alsbald mit der Hand die mit dem Jätehäckchen ausgeworfene Erde wieder oben darüber. Sollte es zu der Zeit, wo der Rettigsaamen gelegt werden muß, nicht regnen, so hilft man sich dadurch, daß man die gemachten Grübchen mit Wasser anfüllt. Wenn sich dieses in die Erde gezogen hat, wird der Saamen, wie vorhin, hineingelegt und mit Erde gedeckt. Der Saamen wird alsdann in kurzer Zeit keimen und aufgehn.

Wenn die Pflänzchen aufgegangen und ihre Blätter 3 Zoll hoch gewachsen sind, so daß ihnen nun die Erdflöhe nichts mehr schaden können, zieht man die schwächsten heraus und läßt die besten stehen. Ehe man dieses vornimmt, muß aber das Land vom Unkraute gereinigt worden seyn. Letzteres wird während des Sommers fleißig durchs Be-

*) Wollte man die Saamen früher legen, so würde man meistens die Erfahrung machen, daß die Winterrettige, ehe sie noch einen Zoll dick gewachsen, alsbald in den Saamenstengel treiben würden. Der von solchen Pflanzen erhaltene Saamen ist aber ganz untauglich. — Betrügerische Saamengärtner erzeugen einen ähnlichen schlechten Saamen, indem sie Rettigsaamen im Frühjahr (April) mit unter Zwiebeln-, Möhren-, Rübenaussaat mischen. Die daraus wachsenden Pflanzen schießen schnell in Saamenstengel, und bringen zwar sehr vielen, aber auch sehr schlechten Saamen.

hacken wiederholt, wo man dann die Pflanzen zugleich anhäufelt.

(Die Winterrettige müssen im Herbst, 8 bis 14 Tage nach Michaelis, vor eintretendem Froste ausgemacht werden, denn dieser ist ihnen sehr nachtheilig. Sie verlieren dadurch ihre angenehme Schärfe und werden unschmackhaft. Man schneidet ihnen hierauf die Blätter ab, jedoch mit Schonung des Herzens; denn wenn letzteres mit abgeschnitten wird, verderben sie leicht und werden pelzig. Man bewahrt sie den Winter über in Kellern oder in Erdgruben auf. In letzteren bleiben sie viel schmackhafter, dagegen selbige, wenn sie einige Zeit im Keller gelegen, welk und pelzig werden. Manche legen die Rettige auch in Sand im Keller ein, und begießen sie, damit sie wachsen und zarte Sprossen und Blätter treiben, welche dann gespalten und zerschnitten im Winter einen sehr wohlschmeckenden Salat geben.)

Will man, der Seltenheit wegen, recht große Rettige erziehen, so wählt man ein recht fettes Beet, legt den Saamen drei Fuß weit von einander in den letzten Tagen des Mai's oder den ersten des Junius, und begießt die Pflanzen, sonderlich bei dürrer Witterung, fleißig. Wenn sie groß werden und etwas über der Erde hervorwachsen, müssen sie behäufelt und wiederum gegossen werden. Im übrigen verfährt man, wie vorhin gezeigt worden *). Diese groß erzogenen Rettige erreichen zuweilen die Größe eines kleinen Kindes. Sie müssen im Herbste zeitig verbraucht werden.

*) Eine andere Methode, große Rettige zu erhalten, ist folgende: Man sucht von den aufgegangenen Rettigpflänzchen die größten und schönsten aus, und setzt jedes in eine Grube, die wenigstens einen Quadratfuß groß und ganz mit Pferdemist ausgefüttert und in der Mitte mit feiner Erde angefüllt ist. Jedoch besitzen die so erzielten großen Rettige keinen empfehlungswerthen Geschmack.

In nassen Jahren werden die Rettige überhaupt immer weit größer, als in trocknen.

denn wenn sie lange liegen bleiben, werden sie pelzig und zum Essen untauglich; sie schießen auch zuweilen in den Saamen, der aber ganz unbrauchbar ist.

§. 134.

Die Erziehung eines guten Saamens erfodert viel Mühe und Sorgfalt. Wenn die Rettige im Herbste ausgehoben werden, muß man die schwärzesten, schönsten und gleichsten, welche nicht die geringsten Höcker oder Nebenzacken haben, aussuchen. Besonders darf sich nicht an dem Hauptkörper der Wurzel, ja nicht einmal an den Schwänzen, ein einziges weißes oder graues Fleckchen vorfinden, denn aus solchen Wurzeln würde man Saamen erhalten, der größtentheils ausartet und weiße Rettige hervorbringt. Nachdem man von den sorgfältig ausgewählten Saamenrettigen die Blätter, jedoch ohne Verletzung des Herzens, abgeschnitten, durchwintert man sie in Kellern oder Gruben, setzt sie zu Ende des Märzmonats einen Fuß weit von einander, und reinigt sie, so lange man wegen der aufschießenden Saamenstengel dazwischen kommen kann, vom Unkraute. Bei der Blüthe kriechen die Erdflöhe gern in die Blumen und fressen die annoch zarten Saamenkapseln hinweg. Um deswillen muß man sie alle Tage, so lange die Blüthezeit dauert, zwei bis dreimal besprengen lassen. Den reifenden Saamenkapseln wird von Vögeln sehr nachgestellt. Man muß daher einige Wochen lang entweder einen Hüter dabei stellen (oder wenigstens eine Vogelscheuche), auch kann man beim Anbau im Kleinen durch ein über das Saamenbeet gezogenes Netz dem Schaden größtentheils vorbeugen.

Die Saamenstengel werden durch Pfähle oder Spaliere gegen das Umwerfen vom Winde geschützt. Mit dem August tritt gemeiniglich die Saamenreife ein. Wenn die Saamenhülsen weißlich, die Körner rothgelblich geworden, schneidet man die Saamenstengel an der Erde ab und stellt

sie mit den Schoten aufwärts auf einen recht luftigen Boden. Bemerkt man nach einigen Tagen, daß im Stroh und den Saamenkapseln noch einige Feuchtigkeit sich befindet, so muß das Stroh umgesetzt werden; jedoch ebenfalls so, daß die Saamenkapseln in die Höhe stehen.

Bevor man zum Ausdreschen schreitet, müssen die Saamenkapseln so dürre geworden seyn, daß sie sich mit den Fingern leicht zerreiben lassen, sonst geht der Saamen nicht heraus. Das Dreschen verrichten manche mit Dreschflegeln, wie beim Getraide, wobei aber leicht viele Körner zerquetscht werden. Besser ist es, wenn man die Kapseln in einen Trog bringt und sie mit den Füßen, die jedoch nicht beschuhet seyn dürfen, zertreten läßt, wobei sie zuweilen mit den Händen umgewendet werden müssen. Das Zertretene kömmt in ein grobes Sieb, und was hier an Stroh und unverletzt gebliebenen Schoten zurückbleibt, wird nochmals klein getreten. Hierauf reinigt man den Saamen durch feinere Siebe und durchs Schwingen in der Mulde vollends.

Von Früh- oder Sommerrettigen.

§. 135.

Sie unterscheiden sich von den vorigen unter andern dadurch, daß sie nicht so leicht in Saamen schießen. Sie können daher früher gesäet werden, gewöhnlich geschieht es zu Anfang des Maimonats, wo man den Saamen in Grübchen legt, die $1\frac{1}{2}$ Fuß weit von einander abstehen. Im übrigen ist die Kultur derselben von der der schwarzen Winterrettige nicht verschieden. Sie werden frühzeitig groß, aber nicht so stark und lang als letztere und man verbraucht sie zu der Zeit, wenn der ordentliche schwarze Winterrettigsaamen gelegt wird, gemeiniglich schon zur Speise.

Beide Arten von Rettigen werden roh mit Salz und Butterbrod, oder als Salat gegessen. Für letzteren Zweck zerreißt man sie vorher mit dem Rettigreißer in feine Späne. (In manchen Gegenden werden auch junge Rettige gekocht und als Gemüse gegessen; sie verlieren aber durchs Kochen ihre angenehme Schärfe größtentheils, weil diese von einem in der Kochhitze flüchtigen Stoffe herrührt.)

Von Sandrettigen.

§. 136.

Sie bleiben rund und kurz und sind nicht so gut zum Essen, als die zwei vorigen Sorten, werden auch gegen Weihnachten gern pelzig und sind daher nicht sehr im Gebrauch. Sie werden 2 bis 3 Wochen nach Johannistag gesäet, wenn sie etwas erwachsen; giebt man ihnen einen Schuh weit Raum, indem man die überflüßigen mit dem Jätehäckchen weghaut.

VI. Von Radieschen.

§. 137.

Ihre viel kleinern Wurzeln sind weit zärter als die Rettige. Man hat davon mehrere Sorten, wovon die vorzüglichsten folgende sind:

1) Die runden Radieschen (Raphanellen, auch Glasradieschen), sind von Farbe weiß oder röthlich und haben eine feine Schale. Sie verlangen ein feuchtes, gut gedüngtes Erdreich und viel Sonne.

Wenn man sie recht früh haben will, muß man sie ins Mistbeet zu Anfang des Februars säen. So lange bis der Saamen aufgegangen, bleibt es mit Fenstern bedeckt, die man hernach, je nachdem es die Witterung erlaubt, ganz wegnehmen, oder wenigstens lüften kann. Bei sehr kalten Nächten muß man eine Strohdecke darüber herziehen.

Säet man sie in der Folge zu wiederholten Malen, etwa von drei zu drei Wochen aus und zwar vom Anfang Aprils ins freie Land, so wird man nie daran Mangel haben. Zu den spätern Aussaaten nimmt man gern ein schattiges Beet, damit die Erdflöhe nicht zu viel Schaden thun, gegen welche Feinde sie überhaupt durch fleißiges Besprengen zu schützen sind.

Diese runden Radieschen kann man, so bald sie das vierte Blatt erreicht haben, zur Speise ausziehen. Damit jede Pflanze ihre gehörige Wurzel treiben kann, muß die Aussaat so dünne geschehen, daß jedes Radieschen in der Folge wenigstens vier Zoll Raum für sich erhält. Dichtere Saaten müssen daher verzogen werden. Versäumt man dieses, so wachsen sie mehr ins Kraut und liefern schlechte Wurzeln. Bei trockner Witterung verlangen sie fleißiges Gießen, damit sie so bald nicht pelzig werden. Jedoch nehmen sie diesen Fehler auch an, wenn man sie zu lange stehen läßt und sie daher zu groß werden.

Auf guten Saamen muß man vorzüglich sehen. Man darf zu dessen Erzeugung nur diejenigen wählen, die, wenn sie das vierte Blatt erreichen, schon große eßbare Wurzeln angesetzt haben. Und diese Wurzeln müssen recht helle, glänzend, weiß, rund und gehörig breit seyn und nur ganz kleine Schwänzchen haben. Allein unter einem Schock Pflanzen finden sich oft kaum 4—8 Stück, die jene Eigenschaften in vollkommenen Grade besitzen. Geht man bei dieser Wahl nicht sorgfältig genug zu Werke, wählt man z. B. solche, die nicht die gehörige Form haben (z. B. längliche)) oder die stark ins Kraut trieben, ehe die Wurzeln hinreichend erwuchsen, so wird man vielleicht wohl mehrern, dagegen aber schlechtern Saamen erhalten, aus welchem braune, schwarze, gelbliche und holzige, zum Essen gänzlich untüchtige Wurzelradieschen erfolgen.

Die nach den vorgeschriebenen Regeln ausgewählten Saamenradieschen werden hierauf einen Fuß weit auf ein Beet gesetzt. Sie müssen, ehe sie noch recht einwurzeln, mit einem kleinen Holze an den Herzen und Blättern gelüftet werden, damit sie nicht in der Erde verderben. Die aufschießenden Saamenstengel werden durch Reißig oder Pfähle gestützt. — Die Saamenreife tritt, wenn man die Saamenradieschen von den ins freie Land gemachten früheren Aussaaten nimmt, im Juli oder August ein. Sie giebt sich auf ähnliche Art, wie bei den Rettigen zu erkennen; so wie auch die ganze übrige Behandlung des Saamens die nämliche ist.

§. 138.

2) Die langen Monatsradieschen (lange holländische Monatsrettige), haben mit dem im vorigen §. beschriebenen runden Radieschen einerlei Erziehung. So weit sie über die Erde herauswachsen werden sie roth, der übrige in der Erde stehende Theil ist ganz weiß. Wenn sie eines Fingers dick gewachsen, sind sie am angenehmsten zu essen. Die dickern werden eher pelzig, als dieses bei den runden der Fall ist. Durch Begießen kann man dieses einigermaßen verhüten. — (In England säet man sie schon Ende Oktobers oder Anfang Novembers auf ein geschütztes Beet aus. Sie halten die dortigen gelinden Winter aus und können schon im folgenden Hornung zur Speise benutzt werden.)

§. 139.

3) Das Forellenradieschen hat eine kleine längliche Wurzel, die mit rothen Flecken bestreut ist, deren Farbe zum Theil bis ins Fleisch eindringt. Die Kultur ist ganz dieselbe, wie sie beim runden Radieschen beschrieben worden. Zur Saamenerziehung sucht man die schönsten und buntesten aus und zwar mit desto größerer Genauigkeit;

weil diese Sorte unter allen übrigen zur Ausartung am meisten geneigt ist, indem sie besonders in die holländischen langen Monatsrettige übergeht. Man pflanzt sie einen Schuh weit auf ein sonniges Beet, die übrige Behandlung kennt man aus dem §. 137.

Diese Sorte giebt wenig Saamen, der überdies nicht einmal in jedem Jahre seine gehörige Reife erlangt. Ein fleißiges Begießen trägt zur Beförderung eines reichlichen Saamenansatzes, wie bei allen Sorten von Radieschen, sehr viel bei.

VII. Vom Meerrettig.

§. 140.

Der Meerrettig, (Kreen) (Cochlearia Armoracia L.) wächst in vielen Gegenden Deutschlands wild. Bei der Kultur verlangt er einen guten, lockern, tiefen, fetten und feuchten Boden und eine etwas schattige Lage bekömmt ihm, besonders wenn der Boden an sich wenig wasserhaltende Kraft besitzt, sehr gut. In trocknen, kreidigen, sandigen und kiesigen Erdreiche bleiben die Wurzeln sehr im Wachsthum zurück. — Auf nassen und mit langen strohigen Miste gedüngtem Lande werden sie fleckig, in zähem und schwerem Boden beißig. Im Garten wählt man am besten einen entlegenen schattigen Platz zum Meerrettig, damit er sich nicht weit ausbreiten und andere Beete verunreinigen kann, indem er mit seinen Wurzeln weit ausläuft.

Das zum Meerrettigbau bestimmte Land, muß vorher wenigstens zwei Spadenstiche tief umgegraben, oder besser noch rajolt und zugleich mit verrotteten Miste stark gedüngt werden.

Die Fortpflanzung des Meerrettigs geschieht entweder vermittelst der Kronen (d. h. des obern Theils der Wurzel, woran sich das Herz befindet), welche man beim Verbrauch

der Meerrettigstangen in der Küche von selbigen etwa 1 bis 2 Zoll lang abschneidet; oder häufiger noch durch die Nebenwurzeln, welche man beim Ausputzen der Hauptwurzel in der Erde erhält.

Nach der ältern, unvollkommneren Methode steckt man diese Kronen oder Nebenwurzeln im Frühjahr 4 Fuß weit von einander und etwa 1 oder wohl gar 2 Fuß tief in das zubereitete Beet. Aus selbigen wachsen bald neue Pflanzen hervor, deren Wurzeln man denn im nächsten Herbst oder auch erst im folgenden Jahre zum Küchengebrauch ausgräbt. (Allein bei diesem Verfahren ist zu tadeln, daß man die Wurzeln oder Kronen senkrecht in die Erde legt. Denn da der Meerrettig von Natur geneigt ist, viele Nebenwurzeln zu treiben, so bleibt die Hauptwurzel allemal schwach und man bekömmt keine recht starken Stangen; überdem geht er, wenn er senkrecht liegt, gegen 3 bis 4 Fuß tief in die Erde und man ist daher beim Ausgraben nicht im Stande, die ganze Wurzel heraus zu bekommen. Weit zweckmäßiger ist daher folgende Verfahrungsart, durch welche man viel dickere und schönere Stangen erhält. Man macht ein etwa vier Fuß breites, etwas erhabenes Beet zurechte. In dieses legt man die zur Fortpflanzung bestimmten Wurzeln, die etwa 8 bis 12 Zoll lang und ohngefähr so dick wie eine Schreibefeder seyn können, 1 oder zwei Fuß von einander quer über das Beet, ohngefähr 6 bis 8 Zoll tief und fast horizontal, dergestalt: daß die Krone oder der dickere Theil an dem einen Ende des Beets hervorragt, der unterste Theil der Wurzel aber gegen das andere Ende des Beets und zwar etwas tiefer als die Krone zu liegen kömmt. Wenn nun die auf solche Weise eingelegten Wurzeln einige Zeit gelegen und sich einzuwurzeln angefangen haben; so hebt man (etwa um Johannistag oder auch im Julius), indem man über das hinterste Ende mit dem Fuße tritt

(welches geschieht, damit sich die Wurzel nicht ganz und gar aus dem Boden herausziehe), die Wurzel bei der Krone mit der Hand aus der Erde ganz behutsam auf, und reinigt selbige, so weit man sie in die Höhe gehoben, mit einem scharfen Messer von allen sich angesetzten kleinen Nebenwurzeln *) und Fäserchen. Nachdem solches geschehen, wird die Wurzel wieder in ihre vorige Lage in die Erde gebracht, welcher nun durch die an ihren unterm Erde noch gebliebenen Nebenwurzeln hinreichende Nahrung zugeführt wird. — Jene Arbeit muß des Jahres zwei- bis dreimal wiederholt werden. Man kann aber auf diese Art von den im Frühjahr gelegten Wurzeln im Herbst schon ziemlich starke Stangen erhalten. Will man aber rechte Hauptstangen haben, so muß man den Meerrettig 2 bis 3 Jahre liegen lassen, jedoch alle Jahre auf die vorbemeldete Weise damit verfahren. Das horizontale Legen der Wurzeln bei dieser Methode gewährt zwei Vortheile: 1) daß man die Nebenwurzeln, die das Wachsthum der Hauptwurzel hemmen, weit leichter wegnehmen kann, als bei der zuerst angeführten Verfahrungsweise, wo bei dem tiefen und senkrechten Stand der Hauptwurzel diese Arbeit nur sehr unvollständig und unzureichend ausgeführt werden kann, 2) daß der Meerrettig nicht zu tief einwurzelt und die Stangen nicht so leicht abbrechen.)

§. 141.

Zum Küchengebrauch können die Meerrettigwurzeln nicht nur für den Winter vom Ende August bis spät im Herbst, sondern auch im Frühjahr, ehe sie zu treiben anfangen, für den Sommer, aus dem Lande genommen werden. (Die Erhaltung dieser Wurzeln im Winter ist

*) Diese abgeschnittenen Nebenwurzeln sind es nun, welche man sehr gut zur Anlegung neuer Meerrettigbeete anwenden kann.

leicht. Wenn sie aus der Erde genommen sind, werden die Kronen abgeschnitten, damit sie nicht keimen können, wodurch sie den Geschmack, sonderlich im Frühjahr, verlieren würden. Sie werden dann entweder im Keller in Sand gelegt, oder in Gruben aufbewahrt, in welchen sie frischer und schärfer von Geschmack sich erhalten.)

Wenn man, wie es in mancher Hinsicht rathsam ist, das nämliche Beet beständig zum Meerrettigbau benützen will, so thut man wohl, es wenigstens alle 6. Jahre von neuem zu düngen, zu bearbeiten und zu bepflanzen. In den Zwischenjahren kann man auch im Herbst etwas kurzen Dünger über das Land verbreiten, den man im Frühjahr wieder wegnimmt; auch muß das Land zu rechter Zeit behackt und vom Unkraut gereinigt werden.

(Nicht selten benutzt man die Meerrettigbeete zugleich zu Erziehung von andern Gewächsen, z. B. Kartoffeln, Mangold, Runkelrüben, Kohlarten. Dann muß man aber von rechtswegen die Meerrettigpflanzen weiter, wenigstens in eine Entfernung von 3—4 Fuß von einander setzen, und die erwachsenen, sich zu sehr ausbreitenden und die übrigen Gewächse beschattenden Blätter des Meerrettigs von Zeit zu Zeit abbrechen, die ein brauchbares Viehfutter abgeben.)

(Die Meerrettigwurzeln werden auf mannigfaltige Weise in der Küche verwendet, zu Gemüse, Salaten und Würzung anderer Speisen, z. B. zum Einmachen der sauern Gurken, der rothen Rüben, als Zusatz zum Senf rc. (Man kann diese Wurzeln auch in dünne Scheiben geschnitten auf dem Ofen trocknen, worauf man sie fein pülvert und siebt und endlich das trockne Meerrettigpulver in Fläschen oder in Tuten von Wachspapier zum Küchengebrauch aufbewahrt. Diese Verfahrungsart ist in Rußland besonders gebräuchlich.)

§. 142.

Ein sehr verdrüßlicher Umstand bei der Erziehung des Meerrettigs ist, daß, wenn man das Land zu andern Gewächsen verwenden will, es schwer hält, diese Wurzeln wieder vollständig aus der Erde zu entfernen. Denn die kleinsten zurückbleibenden Würzelfäserchen werden immer wieder von neuem Pflanzen hervortreiben. — Das beste Mittel zur Ausrottung dieses zum Unkraut gewordenen Gewächses ist, daß man im Frühjahr um jeden Keim, der sich auf der Oberfläche des Landes blicken läßt, die Erde mit einem spitzen Holze lüftet und die Wurzeln alsdann herauszieht. Setzt man diese Arbeit bis zu Ende des Julius, als so lange die Wurzeln im Safte stehen, fort, so wird man seinen Endzweck — die Reinigung des Landes — hinreichend erlangen.

VIII. Von der Petersilienwurzel.

§. 143.

Diese und die Schnittpetersilie stammen von einer und der nämlichen in Südeuropa heimischen, wilden Pflanze, von Apium petroselinum L. ab. Sie unterscheiden sich dadurch, daß ersters große eßbare Wurzeln treibt, dagegen die der letzteren nur klein bleiben. Diese wird daher nur des Krauts wegen; die Petersilienwurzelpflanze hingegen vorzüglich um der Wurzeln willen angebaut.

Von der Petersilienwurzel giebt es aber wieder mehrere verschiedene Varietäten, z. B.

1) Die frühe dicke Zuckerpetersilienwurzel, welche dicker wird, weniger holzig und von angenehmeren Geschmack ist, als die folgende; aber viel leichter erfriert.

2) Die große lange Petersilienwurzel, auch

Hardowicker Petersilienwurzel genannt, bietet der größten Kälte Trotz *).

Beide verlangen ein tiefes, lockeres und fettes Land, das aber auf keinen Fall mit strohigem frischen Miste gedüngt seyn darf, weil die Wurzeln davon Zacken und Rostflecken bekommen. Da der Saame sehr spät, oft erst nach 4 bis 5 Wochen aufgeht, so säet man ihn gern im frühsten Frühjahr; ja den von der langen Petersilienwurzel auch wohl schon vor Winters und zwar sehr dünne und breitwürfig, so daß etwa alle vier Zoll ein Korn zu liegen kömmt. Die aufgegangenen Pflanzen werden, wenn sie etwas erwachsen, so weit verzogen, daß jede stehenbleibende einen Fuß Raum erhält. In der Folge müssen selbige, wenn es nöthig ist, vom Unkraute durchs Behacken gereinigt und angehäufelt werden, wodurch man größere Wurzeln erzieht.

Um Erfurt pflegt man häufig den Saamen der Petersilienwurzel und der Sommerzwiebeln mit einander vermischt auszusäen. Wenn die reif gewordenen Zwiebeln aus der Erde genommen werden, muß das Land zur Vertilgung des Unkrauts behackt werden. Nun fangen die stehen bleibenden Petersilienwurzeln an, ihr Wachsthum zu beschleunigen.

Die Petersilienwurzeln können so lange in der Erde bleiben, als noch keine starken Fröste zu erwarten sind, ja die lange Art ist so wenig empfindlich gegen Kälte, daß man sie gar wohl den Winter über im Lande lassen könnte.

*) In England und Holland hat man eine eigene Spielart der Petersilienwurzel, welche 2—3 Fuß lang wird. Zu dieser Größe soll viel beitragen, daß man die Pflanzen in 2 Fuß tiefe und 1 Fuß breite mit Mistbeeterde ausgefüllte Gräben setzt. — Jedoch hat Dietrich aus den von England erhaltenen Saamen bei dieser Behandlung doch nicht viel größere Wurzeln erhalten, als wie sie gewöhnlich in unsern Gärten erzogen werden. S. dessen Lexikon der Gärtnerei und Botanik, I. 627.

Inzwischen nimmt man doch beide Sorten im Spätherbst, um sie im Winter und Frühjahr nach Willkühr benutzen zu können, aus der Erde, schlägt sie entweder im Garten ein, so daß das Kraut außer der Erde zu liegen kömmt, oder überwintert sie im Keller. Auf keinen Fall dürfen sie zu dicht übereinander liegen, weil sie sonst leicht verfaulen.

§. 144.

Den Saamen von der langen oder sogenannten harten Petersilienwurzel zu erziehen kostet wenig Mühe. Man läßt in dieser Absicht eine gewisse Anzahl Wurzeln den Winter über im Lande stehen (und zwar an einem Orte, wo keine blühende Krautpetersilie befindlich ist, deren Blüthenstaub der Wurzelpetersilie nachtheilig werden kann). Im August, wo der Saamen zeitig zu seyn pflegt, werden die Wurzeln mit ihren Saamenstengeln vermittelst des Wurzelspießes aus der Erde genommen. Man untersucht nun die Wurzeln und nimmt den Saamen von denjenigen, welche keine Nebenzacken haben und recht lang, gerade und glatt sind, zu den künftigen Aussaaten der Petersilienwurzel. Der Saamen von den zackigen Wurzeln läßt sich zur Saat der Schnittpetersilie benutzen.

Mit den zärtlichern Zuckerpetersilienwurzeln muß man hingegen in Rücksicht auf Saamenerziehung ganz anders verfahren. Man sucht hier nämlich unter den im Herbste ausgehobenen Wurzeln die besten und gleichsten, an welchen man nicht die geringsten Nebenzacken erblickt, aus, verkürzt, jedoch ohne Beschädigung des Herzens, mit einem Messer das Kraut, legt sie einige Zeit, bis starke Fröste zu erwarten, im Garten auf einen Haufen, den man leicht mit Erde bedeckt. Sodann werden selbige im Keller in Sand eingesetzt, oder in einer Erdgrube durchwintert. Im folgenden Frühjahre setzt man sie Reihenweise in der Entfernung eines Fußes von einander auf ein Beet und reinigt sie, ehe sie in

ihre Saamenstengel aufschießen, einigemal durchs Behacken vom Unkraute.

(Im August tritt gewöhnlich die Saamenreife der Petersilienwurzeln ein, die Körner vertauschen ihre grüne Farbe mit der braunen, werden hart und lassen sich mit den Fingern leicht abnehmen. Man schneidet sodann die Stöcke über der Erde ab, bindet sie in Bündel, hängt sie auf luftigen Böden auf, und klopft gelegentlich den Saamen ab).

§. 145.

(Die Petersilienwurzel wird von vielen als angenehmes Gericht sehr geschätzt. Zuweilen will man aber vom Genuß derselben Nachtheile für die Gesundheit gespürt haben, welches theils daher rühren könnte, daß man die Wurzeln gewisser ähnlicher Giftpflanzen, als des ächten und unächten Schierlings und der Hundspetersilie (Cicuta virosa, Conium maculatum et Aethusa cynapium) damit verwechselte und für Petersilienwurzeln verspeisete, theils daß man die Petersilienwurzeln selbst zu einer unrechten Zeit, etwa in der Periode, wo sie den Saamenstengel treibt, in der Küche verwendete. Denn die Erfahrung lehrt, daß viele Gewächse, namentlich die doldenartigen, die Mischung ihrer Säfte in jener Periode verändern. — Die Petersilienwurzeln können auch getrocknet lange aufbewahrt werden.)

IX. Von der Cichorie.

§. 146.

Aus der wild wachsenden Cichorie (Cichorium Intybus L.), die auch Hindläufte, Wegwart, Sonnenwedel heißt, sind durch die Kultur zwei veredelte Sorten entstanden: die gemeine und die bunte. Die letztere wird wegen ihrer schönfarbigen Blätter in Gärten häufiger gebaut. In der Erziehung und Benutzung sind beide nicht von einander verschieden.

Da die Wurzeln beinahe zwei Fuß lang werden, so erfodert dieses Gewächs einen tiefen, lockern Boden, der zugleich in guter Düngkraft sich befindet. Will man unmittelbar zu diesem Gewächse düngen, so muß es mit verrotteten Miste geschehen. Der Saamen wird auf das vorher gegrabene Land im April und Anfangs Mai, auch wohl noch später (am besten an einem windstillen Tage) gesäet, eingefüßelt und eingerechet. (Eine frühere Aussaat hat den Nachtheil, daß die Pflanzen leicht in Saamen schießen.) Wenn die Pflänzchen etwas erwachsen sind, muß man sie vom Unkraute reinigen und da, wo sie zu dicht stehen, so weit verziehen, daß jedes wenigstens 5 bis 6 Zoll Platz gewinnt. Dann wachsen sie desto kräftiger und bedecken bald mit ihren Blättern den Boden, daß kein Unkraut weiter aufkommen kann.

Gegen den Herbst gräbt und hebt man die Wurzeln recht vollständig aus der Tiefe aus, denn die aus Unvorsichtigkeit abgestochenen, treiben wieder aus und verunreinigen im folgenden Jahre das Land gleich einem Unkraute.

§. 147.

Die Saamenerziehung hat wenig Schwierigkeit. Man kann die Pflanzen, da sie nie erfrieren, den Winter hindurch im Lande stehen lassen. Im Frühjahre wählt man sodann, wenn man vorzüglich die bunte Art fortzupflanzen wünscht, diejenigen, welche recht röthliche und buntfarbige Blätter zeigen, zur Saamenerziehung aus; die übrigen aber läßt man zum Küchengebrauch ausstechen. (Rathsamer aber ist es, im Herbst beim Ausmachen recht schöne und gesunde Wurzeln auszusuchen, diese im Keller zu überwintern und dann im kommenden Frühjahr 8 bis 12 Zoll (oder noch besser $1\frac{1}{2}$ bis 2 Fuß) von einander auf ein gut gegrabenes sonnenreiches Beet zu versetzen. Die aufschießenden Saamenstengel sichert man durch beigesteckte Stangen gegen

den Wind. Der Saamen wird gemeiniglich im September und zwar nach und nach reif. — Bemerkt man, daß die weißen zwischen den Stengeln und Blättern sitzenden Saamenbehältnisse reife Körner und die Blüthenknospen größtentheils abgeblüht haben, so schneidet man die Stengel ab, läßt sie trocken werden, klopft den Saamen auf einem Tuche ab und reinigt ihn. Der Saamen behält 6 Jahr seine Keimungskräfte.)

Die Wurzeln werden in der Küche gekocht als Gemüse und Salat zubereitet, in Essig oder Zucker eingemacht, besonders aber als ein beliebtes Kaffeesurrogat verbraucht und dazu im Großen auf Aeckern erbaut, wovon im dritten Theil mit mehreren gehandelt werden wird.

Außer dem benutzt man auch die jungen Blätter und Sprossen zu Salat, besonders zur Winterszeit. Zu diesem Endzweck legt man die im Herbst ausgehobenen Wurzeln im Keller in frischen Sand so tief hinein, daß ihre Herzen und Keimen außer demselben hervorstehen. Wenn sie hier einige Zeit gelegen haben, so können die hervorsprossenden gelben und bunten Blätter abgebrochen und zu ordentlichem Salate gebraucht werden. Sie schmecken eben so gut, als Endivien. So bald aber die Blätter eine grünliche Farbe erhalten, nehmen sie einen sehr bittern Geschmack an.

Man kann auch dadurch seinen Zweck erreichen, wenn man eine Tonne nimmt, in den Boden erst einige Oeffnungen zum Abzug der Feuchtigkeit, in die Dauben aber überall Löcher von der Größe eines Spundlochs einbohrt, sodann die Cichorienwurzeln schichtweise mit Erde oder Sand so einpackt, daß sie mit ihren Kronen aus jenen Löchern hervorstehen. Sie werden solchergestalt, wenn sie hinlänglich feucht erhalten werden, im Keller bald ihre buntgelben Blätter aus den Oeffnungen hervortreiben.

X. Von der Scorzonerwurzel.

§. 148.

Sie wird auch Scorzonere, schwarze Haferwurzel (Scorzonera hispanica) genannt, und wächst in Spanien und in einigen Gegenden Deutschlands u. a. O. wild. Die Wurzel ist lang, spindelförmig, auswendig schwarz. Es verlangt dieses Gewächs das nämliche Land, wie die meisten andern Wurzelgewächse, welches am besten im Herbst gegraben und gedüngt wird. — Der Saamen wird im März dünne aufgesäet und mit Kärsten untergezogen und sodann berechet. Sind die Pflanzen aufgegangen, so werden sie vom Unkraute gereinigt, und wenn sie zu dick stehen, bis auf eine Weite von 5—6 Zoll verzogen und die ausgezogenen Pflanzen eben so weit von einander auf ein anderes Beet versetzt. Sie erfrieren niemals und können drei Jahr beständig auf einem Beete stehen bleiben, und wenn sie auch gleich das andere oder dritte Jahr Saamen trugen, sind sie dennoch zur Speise zu gebrauchen, welches bei andern Wurzelgewächsen nicht der Fall zu seyn pflegt, welche, nachdem sie Saamen abgetragen, hölzern und ungenießbar werden. So lange der Milchsaft noch in der Scorzonerwurzel vorhanden ist, ist sie immer noch zum wirthschaftlichen Gebrauch tauglich. — (Um auch im Winter, bei Frostwetter, selbige benutzen zu können, gräbt man bei offener Witterung einige aus und verwahrt sie im Keller, wobei man sich aber in Acht nehmen muß, daß man sie nicht verletzt, weil sonst der milchige Saft herausquillt und die Wurzeln anfaulen.) Will man dieselben zur Speise gebrauchen, so muß die schwarze Haut abgezogen und die Wurzel, ehe sie gekocht wird, im Wasser eingeweicht werden. — Die Apotheker und Droguerichändler kaufen diese Wurzel Pfundweise, sie müssen dann aber im Anfange des Mai's ausgehoben und die schwarze Schale abgeschabt wer-

den, hernach legt man sie auf einen luftigen Boden, wohin die Sonne nicht scheint, zum vollständigen Austrocknen.

Diese Pflanze bringt nach der Aussaat erst im zweiten und den darauf folgenden Jahren Saamen. Die Reife desselben tritt im Juli und August ein. Es erscheinen zu dieser Zeit da, wo vorher Blüthen gewesen, weiße Büschelchen oder Saamenhaare. Man schneidet nun die Saamenköpfe ab, zieht den Saamen an den hervorgetretenen wolligen Büschelchen aus, reibt ihn mit den Händen und schwingt ihn in der Mulde. Da der Saamen nicht gleichzeitig reift, sondern nach und nach, und leicht ausfliegt, so darf das öftere Nachsehen nicht versäumt werden.

XI. Von der Haferwurzel.

§. 149.

Sie heißt auch Bocksbart (Tragapogon porrifolium Linn.), wächst in Deutschland wild, verlangt, wie alle Wurzelgewächse, einen lockern Boden und kömmt in Absicht der Kultur mit der Scorzonerwurzel fast in allen Stücken überein. Man säet sie am besten zeitig im Frühjahre auf das vor Winters gegrabene Land dünne auf, und verzieht in der Folge die zu dicht aufgegangenen Pflanzen bis auf eine Weite von 6 Zoll, damit die Wurzeln desto besser wachsen. Im zweiten Jahre treiben die Wurzeln ihre Saamenstengel. Bei Einsammlung des Saamens ist die nämliche Vorsicht und Behandlung anzuwenden, wie bei den Scorzonerwurzeln. Der Saamen bleibt 3 Jahr keimfähig.

Es bleiben diese Wurzeln nicht länger als ein Jahr brauchbar. Wenn sie im Frühling des zweiten Jahrs ihre Saamenstengel zu treiben anfangen, so werden sie holzig und verlieren auch ihren milchigen Saft. Daher nimmt man sie im ersten Spätherbst nach der Saat aus der Erde und durchwintert sie in Kellern und Gruben. Es dürfen

ihnen aber die Kronen nicht abgeschnitten werden, weil sonst ihr Milchsaft herausdringt und sie in Fäulniß übergehen. (Im Fall man sie im Lande stehen läßt, kann man ihre jungen Sprossen, wenn sie im Frühjahr etwa 4 bis 6 Zoll herangewachsen sind, wie Spargel oder Hopfenkeime benutzen.)

Die Wurzeln werden roh oder gekocht als Salat und Gemüse gegessen, in Suppen schmecken sie auch vorzüglich angenehm. — Auch werden sie, wie Cichorien und Scorzoneren, als Kaffeesurrogat benutzt.

XII. Von der Zuckerwurzel.

§. 150.

Sie wird auch Gritzel, Görlein (Sium Sisarum L.) genannt. Sie soll aus China abstammen. Die Pflanze hat mehrere (oft 8—9) gemeiniglich ½ bis ¾ Fuß lange und Fingers dicke Wurzeln, die an einem Knollen (aus welchem der Stengel austreibt) zusammengewachsen sind. Jede Wurzel besitzt wieder mehrere (5, 6 bis 7) Absätze, an welchen sie, zumal wenn sie noch frisch ist, leicht auseinander bricht.

Sie liebt einen vorzüglich guten, lockern, fetten, jedoch nicht frisch gedüngten Boden und eine warme Lage. Im nassen und kalten Boden erhalten die Wurzeln fast keinen Geschmack. Sie wird auf zweierlei Art, entweder durch Saamen oder durch Keimen fortgepflanzt. Die letztere Fortpflanzungsart ist zwar die gewöhnlichere und am wenigsten umständliche. Jedoch werden die aus Saamen gezogenen Wurzeln fleischiger, dicker, auch wohlschmeckender gerathen. —

Der Saamen wird auf ein vorher gut umgegrabenes Beet (welches eine trockne Lage hat) dünne, entweder breitwürfig oder in Reihen gesäet und etwa einen halben

Zoll tief eingeharkt. Es geschieht dieses im Frühjahr (oder besser im November, weil der Saamen oft lange in der Erde liegt, bevor er keimt und daher die im Frühjahr gesäeten bis zum Herbst nicht gehörig auswachsen können.) Die aufgegangenen Pflanzen müssen vom Unkraute sorgfältig gereinigt werden. Wo sie zu dicht stehen, hebt man die überflüßigen mit einem kleinen Wurzelspießchen oder Messer heraus und versetzt sie auf ein anderes Beet. — Jede Pflanze muß von Rechtswegen einen ganzen Schuh Raum haben. Stehen sie enger, so werden die Wurzeln aus Mangel an Nahrung nicht stark genug. (Am besten gedeiht die Versetzung, wenn die Pflanzen noch ganz klein sind und nur erst zwei runde Blätter von der Größe eines Kreuzers haben. Werden sie dann mit der Erde ausgehoben nnd auf ihre neue Stelle gesetzt, so wachsen sie ohnfehlbar an, wogegen von den größer gewordenen Pflanzen viele nach dem Versetzen ausgehen, besonders wenn trockne Witterung eintritt nnd man sie nicht fleißig gießt.) Daß die Erde zwischen den Pflanzen in der Folge zur Auflockerung und Unkrautsvertilgung behackt werden müsse, versteht sich von selbst.

§. 151.

Die leichteste Erziehung der Zuckerwurzeln ist die aus Keimen. Man schneidet nämlich, so oft man Zuckerwurzeln zum Küchengebrauch aus der Erde nimmt, von dem Bündel der an einer Pflanze gewachsenen Wurzeln das Herz oder die Krone dergestalt ab, daß etwa $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ Zoll von der Wurzel unter der abgeschnittenen Krone bleibt. Diese Keimen verwahrt man bis zum Frühjahr im Keller in Sande, oder auch, um sie gegen die Mäuse besser zu sichern, in einem mit Sande gefüllten und bedeckten Gefäße. Zu Anfang des Märzmonats pflanzt man sie auf ein Beet einen Fuß weit von einander und etwa zwei Zoll tief in die Erde.

(In trocknem Lande darf man die Keime auch schon im December in die Erde bringen, in feuchtem Boden ist es aber nicht zu rathen, weil da ein großer Theil während dem Winter zu Grunde geht. Vor dem Einpflanzen kann man auch jeden Herzkeim in mehrere Stücke zertheilen und die letzteren einzeln stecken, wodurch man mehrere Pflanzen erhält. Statt der Keime sind auch kleine Wurzeln und alte zertheilte Stücke zur Fortpflanzung zu gebrauchen.)

Die Zuckerwurzeln werden zum Küchengebrauch gemeiniglich erst gegen den Winter ausgehoben und in Kellern im Sande aufbewahrt. Sie könnten zwar recht gut, da sie nicht erfrieren, den Winter hindurch im Lande verbleiben. Allein nicht aller Orten ist dies thunlich, besonders da nicht, wo es Feldratten und Wassermäuse giebt, welche diesen Wurzeln begierig nachtrachten und sie in ihre Nester Haufenweise zusammentragen. (Will man aber zum Sommergebrauch recht starke Wurzeln haben, so müssen sie den Winter über im Lande bleiben.)

Die Zuckerwurzeln, sie mögen aus Saamen oder aus Keimen gezogen seyn, schießen gemeiniglich schon im ersten Sommer in die Saamenstengel. Man darf aber diese nie früher, als bis sie an den Spitzen gelb werden, abschneiden; sonst werden, wie die Erfahrung lehrt, die Wurzeln in ihrem Wachsthum zurückgesetzt. Zur Saamenerziehung wählt man am liebsten zweijährige Pflanzen, die man den Winter über im Lande stehen läßt. Sie werden sodann im kommenden Frühjahre bald in die Höhe schießen und häufigen Saamen tragen. Der Saamen reift im September und zwar nach und nach. Bemerkt man an den Dolden, daß die Körner braun und hart werden, so schneidet man sie einzeln ab, oder auch den ganzen Saamenstengel, wenn der größte Theil der Körner reif ist. Nach dem Trocknen wird

der Saamen abgerieben oder abgeklopft. Dieser bleibt drei Jahre keimfähig.

Die Wurzeln werden gekocht als schmackhafte Speise auf verschiedene Weise zubereitet, auch ißt man selbige zuweilen roh oder gekocht als Salat. Will man sie trocknen, so muß dieses schnell über dem Ofen geschehen, nachdem sie vorher stark abgebrüht und in Stücken geschnitten worden.

XIII. Vom Rüb-Rapunzel.

§. 152.

Diese Pflanze wird auch Rapontika, Rapunzelzellerie, Wurzelrapunze (Oenothera biennis L.) genannt. Sie stammt aus Virginien ab, findet sich aber jetzt schon in Deutschland häufig als wilde Pflanze.

Sie verlangt ein lockeres fettes Land. Der Saamen wird im April dünne gesäet und flach untergerechet. (Bei einer früheren Aussaat treten die Pflanzen im Herbst zuweilen schon in die Blüthe und die Wurzeln werden alsdann holzig und ungenießbar, welches auch bei den aus sich selbst ausgesäeten Saamen erwachsenen Pflanzen der Fall ist.) — Die aufgegangenen Pflanzen können sechs Zoll weit verzogen oder in dieser Entfernung auf ein anderes Beet versetzt werden. In der Folge lockert man die Erde um dieselben zuweilen auf, vertilgt das Unkraut und begießt sie bei trockner Witterung. Die zum Küchengebrauch bestimmten Wurzeln werden im Oktober aus der Erde genommen und nachdem man ihnen, mit Schonung des Herzchens, die Blätter abgeschnitten, im Keller in Sand gesetzt. Wenn sie ihre dünnen Blätter in etwas anfangen zu treiben, sind sie zum Küchengebrauch am besten zu benutzen. Man kann sie zwar auch den Winter über im Lande stehen lassen, da sie vom Froste nicht leiden, sie müssen aber doch zeitig verbraucht werden, ehe sie in den Stengel treiben, weil sie dann, wie gesagt, holzig werden.

Man kann leicht davon Saamen erhalten, wenn man von den den Winter hindurch im Lande gebliebenen im folgenden Sommer blühenden und Saamen tragenden Pflanzen im September, wenn die Saamenhülsen nach und nach reifen, diese einsammlet, trocknet und den Saamen ausklopft. Der Saamen bleibt drei Jahre keimfähig.

Die Wurzeln, welche inwendig markig sind und roh fast wie Pastinaken schmecken, werden in dünne Scheiben geschnitten, gekocht und abgebrüht, nach dem Erkalten mengt man sie mit Oel und Essig zu Salat an.

XIV. Vom Sellerie.

§. 153.

Dieses Küchengewächs stammt von einer in Deutschland ꝛc. an feuchten Orten wild wachsenden Pflanze (Apium graveolens L.) ab. Die Kultur veredelte sie, und gab zur Entstehung verschiedener Spielarten Veranlassung. Am bemerkenswerthesten sind: a) der Staudensellerie, auch Italienischer Sellerie genannt. Er hat lang gestielte Blätter, eine kleinere ästige Wurzel, die inwendig weiß ist und viel Herzkeime hat; b) der röthliche Sellerie, dessen Wurzeln inwendig rothe Streifen haben; und c) der Knollensellerie, dessen Wurzeln dick und knollig, die Blätter aber kurz gestielt sind. — Diese letztere Sorte wird als die vorzüglichste am häufigsten angebaut.

Die Kultur ist bei sämmtlichen Sorten die nämliche. Der Saamen kann entweder früh (im Februar) auf ein Mistbeet oder ins Land gesäet werden, so bald es die Witterung erlaubt. Ersteres thut man in der Absicht, recht frühe Pflanzen zu erhalten; aber wenn man diese nicht früh genug an die freie Luft gewöhnt und gleichsam abhärtet (welches am besten geschehen kann, wenn man das Mistbeet nur mit Laden oder Strohdecken bedeckt), so wachsen sie zu

quat und bleiben, wenn sie nachmals ins Land versetzt werden, zurück, oder treiben auch wohl in die Saamenstengel. — (Da der Saamen sehr spät, oft erst nach 6 bis 8 Wochen, im freien Lande aufgeht, so thut man wohl, um dieses zu beschleunigen, daß man selbigen in einen mit Erde gefüllten Blumentopf bringt, diesen in ein geheiztes Zimmer setzt und die Erde gehörig feucht erhält. Hat er solchergestalt gekeimt, so säet man ihn flach auf ein warm gelegenes Beet aus und die Pflanzen werden sich dann sehr bald zeigen, nur muß man bei trockner Witterung das Gießen nicht versäumen. Oft glückt auch die Herbstsaat, so daß man im Frühjahr sehr zeitig gute Pflanzen erhält.) Das zur Aussaat des Sellerie bestimmte Land wird gedüngt und tief gegraben, welches vor oder nach Winters geschehen kann. Vor der Aussaat muß es Fuß vor Fuß zusammengetreten und fein gleich gerechet werden. Der nun oben dünne aufgestreute Saamen wird hierauf sanft eingerecht, denn dieser kleine Saamen darf nicht tief in die Erde kommen, sonst geht er nicht auf. Hernach muß auf die Oberfläche des Landes kleiner verfaulter Pferdemist ganz dünn aufgestreut werden, wodurch man bezweckt, daß die Erde unten feucht bleibt und weder die Regenwürmer die aufgehenden Pflanzen in ihre Löcher ziehen, noch andere Würmer dieselben abfressen können. — Wird das Beet im Frühjahr dürre, so muß es begossen und so lange naß und feucht erhalten werden, bis der Saamen aufgegangen ist. — Wenn die Pflanzen zu dicht aufgegangen und sie so weit erwachsen sind, daß man selbige ergreifen kann, müssen die überflüssigen ausgezogen oder ausgehackt werden, dergestalt, daß von den stehenbleibenden jede wenigstens einen Zoll Platz bekommt. Diese wachsen dann bald so weit heran, daß sie versetzt werden können. Das Land, wohin sie kommen sollen, muß locker, fruchtbar, fett und nicht zu trocken, sondern

feucht, vorher gut gegraben, oder noch besser $1\frac{1}{2}$ Fuß tief rajolet worden seyn. Bis die Verpflanzungszeit, von der Mitte Junius an, herbei kömmt, kann man es allenfalls zu Salat oder Monatradieschen benutzen. Auf diesem Lande mache man 1 Fuß weit von einander entfernte und 4 Zoll tiefe Furchen und setzt in diese die Pflanzen ebenfalls 1 Schuh weit von einander ein, nachdem zuvor ihre Wurzeln wie auch das Kraut etwas verkürzt worden. Nach dem Versetzen muß gegossen werden, welches überhaupt auch in der Folge bei eintretender Dürrung sehr ersprießlich ist. Wenn die Pflanzen bekliebent und ein wenig erwachsen sind, muß man sie vom Unkraute reinigen und mit dem Jätehäckchen durcharbeiten. Kommen sie alsdann zum bessern Wachsthum, so häufelt man nach und nach die Erde an die Stauden, daß hernachmals zwischen dem Sellerie kleine Grübchen entstehen *).

Man kann auch auf dem Lande, wohin der Sellerie gesäet wurde, die stärksten Pflanzen einen Schuh weit von einander stehen lassen und sie auf ähnliche Art behandeln. Diese liefern um so frühzeitiger eßbare Knollen. Gegen den Winter, etwa Ende Oktobers, können die im Sommer nicht verbraucht wordenen Stauden bei trocknem Wetter vollends mit dem Grabescheide ausgehoben und, nachdem das Kraut abgeschnitten worden, im Keller im Sande aufbewahrt und hier sparsam gegossen werden. Ueberflüßiges Begießen zieht die Fäulniß der Knollen nach sich, wozu der Sellerie überhaupt sehr geneigt ist, besonders, wenn er zu

*) In manchen Gegenden setzt man die Pflanzen in sehr tiefe Furchen (von 6 bis 12 Zoll Tiefe), welche nach und nach, so wie die Pflanzen größer werden, mit beigezogener Erde ausgefüllt werden, wodurch der Zweck des Behäufelns erreicht wird und die Pflanzen recht feucht stehen, wo sie desto bessere Wurzeln ansetzen. — In England nennt man diese Operation das Bleichen des Sellerie.

früh aus der Erde genommen wurde, ehe die Wurzeln die gehörige Festigkeit erhalten hatten. Fehlt es an Kellerraum, so können die Sellerieknollen auch in trocknen Erdgruben durchgewintert werden, in denen sie sich zuweilen bis Pfingsten gut erhalten. Man macht einen 2 Fuß tiefen und etwa 3 Fuß und drüber breiten Graben, und legt eine Staude nach der andern, nachdem man zuvor das Kraut mit einem Messer abgeschnitten, in die Grube ein, so daß die Wurzeln an einander zu liegen kommen. Solche Gruben läßt man so lange unbedeckt, bis starke Fröste herannahen, alsdann scharret man die ausgegrabene Erde darüber her.

Man läßt auch wohl zuweilen die Selleriepflanzen auf ihren Beeten den Winter hindurch stehen, denn sie erfrieren nicht leicht. Doch leidet der Knollensellerie gemeiniglich durch die Fröste in so fern Schaden, daß seine Knollen pelzig und hohl werden. Die zwei andern Arten ertragen den Frost eher ohne nachtheilige Veränderung. Dagegen sind sie auch auf dem Lande dem Mäusefraße unterworfen. Denn diese Thiere fressen die Wurzeln unter der Erde gar gern hinweg. Zuweilen fault auch der Sellerie bei starker Winternässe in der Erde an.

§. 154.

(Zur Saamenerziehung wählt man gleich im Herbst beim Ausmachen die dicksten, schönsten Knollen, die am wenigsten Nebenwurzeln haben, aus, durchwintert sie in Kellern oder Gruben, setzt sie im März $1\frac{1}{2}$ Fuß weit von einander auf ein sonniges Gartenbeet und schützt die hervorschießenden Saamenstengel gegen den Wind durch Pfähle ꝛc. Im August und September fangen die Saamenstengel an gelb, die Körner aber braun und hart zu werden. Man schneidet dann die reifenden Stengel, oder auch wohl die ganze Pflanze ab, bindet sie zusammen, läßt sie auf luftigen

Böden nachreifen und trocknen, worauf man den Saamen abdrischt und ins Reine bringt. Er behält drei Jahre lang seine Keimkraft.

Um gute Wurzeln zu erzeugen, bedarf man nicht nur eines vollkommenen Saamens, sondern man muß auch durch eine zweckmäßige, sorgfältige Behandlung bei der Kultur jede Veranlassung zum Ausarten beseitigen, weil dieses Gewächs gar leicht einer Verschlechterung ausgesetzt ist *).

Die Wurzelknollen des Sellerie werden in der Küche häufig benutzt. Man kocht sie und bereitet sie als Gemüse oder Salat zu, würzt und verbessert damit den Geschmack anderer Speisen. — Außerdem wird auch noch das Kraut dieses Gewächses, wie die Krautpetersilie, seines aromatischen Geschmacks wegen, an Suppen und andere Gerichte gethan. Für diesen Zweck baut man die Staudensellerie hie und da besonders an, indem man den Saamen etwas dicht, so wie den der Petersilie, breitwürfig oder Reihenweise säet, das Beet im Winter mit klaren Miste überstreut, es beständig sorgfältig von Unkraut frei erhält und dann das junge Kraut, so wie man dessen in der Küche bedarf, abschneidet, welches dann zeitig wieder nachwächst. Um Sellerieblätter für die Küche im Winter zu bekommen, kann man auch die Wurzeln sammt den Blättern in den Keller in Sand einsetzen, von welchen hernach die Blätter benutzt werden. Die Wurzeln von solchen Stauden werden aber dann pelzig und ungenießbar.

*) Um recht großen Sellerie zu erziehen, muß man den Boden so oft begießen, als derselbe abgetrocknet ist. Hat der Sellerie die Hälfte seines Wachsthums erreicht, so entblößt man die Wurzeln rund herum, nimmt die Nebenwurzeln mit einem Messer ab und häuft die Erde wieder an die Wurzeln und Stauden an.

XV. Von der Kümmelwurzel.

§. 155.

Sie stammt von einer in Thüringen und Deutschland wild wachsenden Pflanze, dem Feldkümmel (Carum carvi L.) ab.

Diese Pflanze wird entweder wegen der Wurzel oder dem Saamen gebaut. In ersterer Hinsicht wird sie fast in allen Stücken wie der Sellerie behandelt und man wählt dazu eine eigene Varietät, die stärkere und wohlschmeckendere Wurzeln liefert. Sie erfodert einen guten Boden, wird im Frühjahr gesäet und im Herbst aus der Erde genommen und bis zur Benutzung im Keller oder in Gruben aufbewahrt. Diejenigen, welche man zur Saamenerzeugung benutzen will, läßt man im Lande stehen. Sie bringen im folgenden Jahre ihren Saamen von vorzüglicher Größe und Gewürzhaftigkeit, der, wenn man ihn nicht zur Aussaat gebraucht, besser als gemeiner Kümmel zur Würzung dient *).

Die Kümmelwurzeln werden gekocht auf verschiedene Weise als Gemüse oder Salat und an Suppen benutzt. Ihr Geschmack ist fast eben so süße, als der der Pastinaken. — Auch das Kraut wird zuweilen an Suppen gethan.

XVI. Von Erdbirnen.

§. 156.

Sie werden auch Erdartischocken, Erdäpfel (Helianthus tuberosus) genannt, stammen ursprünglich

*) Wenn man die Kümmelwurzelpflanzen des Saamens wegen baut, so säet man letztern etwa im Mai in eine fette Erde nicht zu dick, versetzt die etwas erwachsenen Pflanzen 6 bis 9 Zoll von einander, begießt sie bei trockner Witterung zuweilen des Abends und lockert die Erde zwischen ihnen öfters auf. Im folgenden Jahre treiben die Pflanzen ihre Saamenstengel. Diese werden abgeschnitten, wenn sie anfangen gelb und der Saamen braun zu werden. Man hängt sie in Bündeln zur Nachreife auf, drischt den Saamen nach gehöriger Abtrocknung aus und reinigt ihn sorgfältig. Er behält 4 Jahre seine Keimkraft.

aus Brasilien, halten aber unsere Winter sehr gut im freien Lande aus. Dieses Gewächs verlangt einen leichten, gerade nicht sehr fetten Boden. Da der Saamen in unserm Klima nicht reift, so pflanzt man sie fort durch die kleinen Knollen, welche von andern Stöcken genommen werden, oder durch größere, die in mehrere kleinere Stücken zerschnitten worden. An jedem Stücke muß aber wenigstens ein Keim befindlich seyn. Die ganzen oder zerschnittenen Knollen legt man im Frühjahr drei Zoll oder noch tiefer und 1½ Schuh von einander entfernt in Reihen und behackt und reinigt das Land zwischen den Pflanzen den Sommer über vom Unkraut. Sie treiben hier zuweilen 9—10 Fuß hohe Stengel, die man aber nicht abschneiden darf, weil dann die Knollen klein bleiben, oder holzig und hart werden. Im November und Dezember hebt man so viel aus der Erde, als man den Winter über bedarf. Die übrigen läßt man im Lande stehen, da ihnen kein Frost schadet.

Sie können 4—5 Jahre auf einem Platze stehen bleiben und lassen sich überhaupt nicht leicht wieder vertilgen, da sie stark um sich wuchern. Inzwischen bewirkt man es doch dadurch, daß man die Stengel, so wie sie aufschießen, auszieht. Wenn man dieses Verfahren zwei Jahre fortsetzt, so sterben die Knollen ab. Die Knollen dieses Gewächses sind vom Geschmack weniger angenehm als Kartoffeln, sondern süßlich, schleimig und wäßrig, werden daher auch, seit letztere sich mehr verbreiteten, nur selten mehr in der Küche benutzt. Vormals wurden sie als Gemüse und mit Pfeffer gewürzt, oder auch gebraten gegessen.

Man kann aus ihnen ein weißes Mehl erhalten. Sie liefern ziemlich viel Branntwein und sind auch ein nahrhaftes Viehfutter.

XVII. Von Kartoffeln. Potato

§. 157.

Sie heißen auch Erdtoffeln, Grundbirnen (Solanum tuberosum L.). Es sind durch die Kultur eine unendliche Menge von Abänderungen entstanden, die sich durch Gestalt, Größe, Farbe, den innern Gehalt (an Mehltheilen) und den Geschmack der Knollen, durch größere oder geringere Ergiebigkeit, durch frühere oder spätere Reife, verschiedene Gestalt der Blätter, und Farbe der Blüthen, auf die mannigfaltigste Weise unterscheiden und unter sehr verschiedenen Namen kultivirt werden, z. B. um nur einige zu nennen: die Nieren- Zucker- Tannenzapfen- Zwiebelkartoffel, die Englische und Holländische, Peruanische, die Arakatschka.

Die Kartoffeln gerathen am schmackhaftesten auf einem leichten, etwas trocknem Lande, z. B. in einem sandigen Lehmboden. In thonigen nassen Lande verlieren sie ihren Wohlgeschmack, in sonniger Lage werden sie ebenfalls besser und gerathen reichlicher, als in einer schattigen, z. B. unter Bäumen. Sie verlangen ein locker gegrabenes, fruchtbares, aber gerade nicht frisch gedüngtes Erdreich.

Gemeiniglich werden die Kartoffeln durch ihre Knollen fortgepflanzt. Man nimmt dazu entweder die kleinern in der Küche weniger brauchbaren oder schneidet die größeren in mehrere Stücke, und legt diese dann so in die Erde, daß sie mit dem fleischigen Theile aufliegen, die Schale mit den Keimen aber nach oben gekehrt ist. Das Legen der Kartoffeln wird von der Mitte Aprils bis Anfang Mai's vorgenommen. Man macht in vorgezeichneten $1\frac{1}{2}$ bis 2 Fuß von einander entfernten Reihen mit dem Karste 3 Zoll (oder besser 5 bis 6 Zoll) tiefe Löcher, die in der Reihe ebenfalls 2 (oder auch nur $1\frac{1}{2}$) Fuß weit von einander abstehen. In ein jedes Loch legt man einige Zoll weit von einander 2—3

ganze kleine Kartoffeln oder auch zerschnittene Stücke, und scharrt alsbald die Erde wieder oben darauf. Sind sie aufgelaufen, und ist ihr Kraut etwas erwachsen, so werden die Zwischenräume durchs Behacken vom Unkraute gereinigt. Wenn die Blätter und Stengel 8 Zoll in die Höhe gewachsen sind, so häufelt man die Erde an die Pflanzen an und wiederhole diese Arbeit nach einiger Zeit. Das Kraut darf ihnen nicht früher abgeschnitten werden, als 14 Tage vor dem Herausnehmen der Knollen, welches durch Aufgraben mit dem Grabescheide oder Aufhacken mit dem Karste geschieht, und zwar bei Winterkartoffeln im Oktober, bei frühzeitigen Arten in dem Zeitpunkte, wo sie ihre gehörige Vollkommenheit erreicht haben.

Die Kartoffeln werden den Winter über im Keller und in Gruben aufbewahrt. Ihr Gebrauch in der Küche, zur Stärkefabrikation, Branntweinbrennen, Zuckerbereitung und zur Mastung ist bekannt. (Die grünen Saamenäpfel der Kartoffeln können wie Gurken mit Salz und Essig eingemacht werden.)

§. 158.

(Da dieses Gewächse jetzt häufiger auf dem Felde als im Garten gebaut wird, so ist hier nur eine ganz kurze Anleitung zu dessen Kultur, so wie sie im Garten auszuführen ist, gegeben. Der folgende Band wird über den Kartoffelbau im Großen und die nutzbare Anwendung derselben nähere Nachricht geben, wo auch mehrere Fortpflanzungsmethoden durch Keime, Zweige ꝛc. angeführt werden sollen. Nur von der Erziehung der Kartoffeln aus Saamen soll noch einiges gesagt werden, da diese mehr Gegenstand des Garten = als des Feldbau's ist.

Im Herbst, wenn die Kartoffeläpfel roth und reif geworden, schneidet man sie mit den Stengeln ab und läßt sie an einem luftigen Orte austrocknen, oder man sammlet

die Saamenäpfel besonders, legt sie, bis sie weich sind, an die Sonne, zerdrückt sie und spühlt sie so lange mit Wasser ab, bis sich die Haut und das schleimige Wesen abgesondert hat und die Saamenkörnchen allein zu Boden liegen. Diese schüttet man nun auf ein leinenes Tuch, reibt sie so lange, bis sie nicht mehr feucht sind, trocknet sie hierauf an der Luft und hebt sie zur Aussaat auf. Man kann jedoch auch die Saamenäpfel selbst im Keller in trocknen Sande bis zum Frühjahre aufheben.

Der Saamen wird im Frühjahre auf ein leichtes, frisches Land ausgestreut und die aufgegangene Pflanzenbrut vom Unkraut rein gehalten. Im Herbst findet man an den Wurzeln der Pflanzen kleine Knollen von der Größe einer Erbse oder Häselnuß, die man aus dem Lande nimmt, sie durchwintert und im Frühjahr wieder einsetzt. Im folgenden Herbste, zuweilen aber auch erst im dritten Jahre nach der Aussaat, liefern sie große zum Gebrauch taugliche Knollen. Man hat die Fortpflanzung durch Saamen vorzüglich unternommen, theils um neue Arten, theils um stärkere Pflanzen zu erhalten. Inzwischen sehr glänzende Erfolge hat man doch bisher in beiderlei Rücksichten nicht gehabt.)

XVIII. Die Erdmandel (Cyperus esculentus L.).

§. 159.

Sie wächst in Südeuropa und Egypten wild und bringt an ihren Wurzeln schwärzliche Knollen von Gestalt und Größe der Mandeln hervor, oft so reichlich, daß sich an einem einzigen Stocke 100—150 Stück befinden. Sie verlangt einen lockern, nicht zu fetten, aber auch nicht zu mageren Boden, welcher eine sonnenreiche Lage hat. Er wird im Herbst gedüngt und gegraben. Im Mai, wenn keine Fröste mehr zu erwarten sind, pflanzt man die Knollen zwei Zoll tief und einen Zoll weit von einander. Die auf-

gegangenen Pflanzen werden zuweilen flach behackt und vom Unkraute gereinigt. Bei trockner Witterung im Herbste nimmt man die Knollen aus der Erde, wäscht sie rein und trocknet sie an der Sonne oder auf einem luftigen Boden, während welcher Zeit sie oft umgewendet werden müssen. Man benutzt selbige als ein gutes Kaffeesurrogat, deßgleichen zur Bereitung der Mandelmilch, auch läßt sich Oel und Branntwein daraus gewinnen. — Das Kraut ist zwar ein gutes Futter fürs Vieh, darf jedoch nicht früher, als kurz vor dem Aufnehmen der Mandeln abgeschnitten werden.)

XIX. Von der Erdnuß (Lathyrus tuberosus L.)

§. 160.

(Sie wächst in Deutschland wild, wird aber auch wegen ihren mehligen mit einer schwarzbraunen Haut überzogenen Knollen angebaut (wie z. B. in Holland). Die Wurzeln werden im April in einen lockern Boden gelegt, behackt, im Herbst zum Gebrauch ausgehoben und im Keller in Sande oder thoniger Erde aufbewahrt, wo sie sich recht frisch erhalten. Man bereitet sie in der Küche wie Kastanien oder Kartoffeln zu.)

XX. Die Erdkastanie (Bunium bulbocastanum L.)

§. 161.

(Sie wächst in Deutschland wild. Der Saamen wird im Herbste gesäet. Die Pflanzen verzieht man im Frühjahr bis zu einer Weite von 5—6 Zoll und behackt sie während dem Sommer. Im Oktober oder November nimmt man die besten Knollen zum Küchengebrauch aus der Erde; die kleinern können, wie Kartoffeln auf besondere Beete gelegt, zur Fortpflanzung angewendet werden.)

Drittes Kapitel.

Von Zwiebelgewächsen.

§. 162.

So nennt man diejenigen Gewächse, welche eßbare Zwiebeln bringen. Es gehören hieher: die gemeine Zwiebel, die Winterzwiebel, der spanische Lauch, der Schnittlauch, der Knoblauch, die Schalotten, die Rockenbollen und die Jungetragende Zwiebel.

I. Von den gemeinen Zwiebeln.

§. 163.

Auch Sommerzwiebeln, Zipollen (Allium Cepa L.) genannt. Sie kommen unter verschiedenen Abänderungen vor, von rother, weißer und gelber Farbe.

Sie sind entweder länglich oder mehr rund und platt gedrückt (diese werden auch Birnzwiebeln genannt). Sämmtliche Spielarten kommen unter verschiedenen Namen in den Saamenverzeichnissen vor, z. B. die große, rothe, harte Zwiebel, Erfurter rothe Kopfzwiebel, breite Braunschweiger, große dunkelrothe Holländische und große rothe Spanische Zwiebel. Die weiße Seeländische, große weiße Spanische und große silberweiße Zwiebel; die große, gelbe Birn-, große, breite, gelbe Holländische und gelbe Gocksheimer Zwiebel. — Manche Sorten sind weicher und milder, andere härter und beißender, wie z. B. die Bamberger. (Die weißen und rothen Spanischen Zwiebeln sind, ihres milden Geschmacks wegen, besonders geschätzt. Sie werden oft so groß, als eine kleine Fensterscheibe und verlangen daher einen Raum von wenigstens sechs Zoll. — Da der Saamen selten bei uns reif wird, so läßt man ihn meistens aus südlicheren Gegenden kommen.)

Die Sommerzwiebeln wachsen am besten in einer guten, fetten, weder zu lockern, noch zu gebundenen oder nassen

sen Erde und in einer freien, warmen Lage. Zu den weißen und rothen Sommerzwiebeln, die um Erfurt vorzüglich gebaut werden, wählt man gemeiniglich ein Land, welches nach geschehener Düngung 1 bis 2 Jahre vorher zu Blumenkohl, Kohlrabi, Wirsing und andern Kohlgewächsen gebraucht worden *). Wo möglich muß dasselbe vor Winters gegraben werden. — Der Saamen wird sodann im Frühjahr zu Anfang des März aufgesäet, mit Kärsten untergezogen und dann mit der kleinen Gartenegge das Land überstrichen.

Will man dagegen das Umgraben erst im Frühjahre veranstalten, so muß das äußerst zeitig geschehen, alsdann der Saamen sogleich oben aufgesäet und Fuß vor Fuß eingetreten werden, worauf die Oberfläche des Landes fein gleich und eben berechet wird. Es kömmt viel darauf an, daß der Saamen alsbald in die frisch gegrabene Erde kömmt, ehe Sonne und Luft die Feuchtigkeit daraus hinwegführen. Denn wenn das Land zu trocken wird, geht gewiß ein großer Theil der Körner nicht auf — da der Saamen überdies sehr lange (oft 5—6 Wochen liegt, ehe er aufgeht.

Die etwas erwachsenen Pflänzchen werden durchs Jäten vom Unkraute gereinigt und wo sie zu dicht stehen, verzogen, so daß jede Pflanze vier Zoll Raum erhält.

*) Wenn man dazu düngen will, so muß es entweder mit kurzem Miste geschehen, oder man kann auch langen strohigen Mist auf die Oberfläche des vor Winter gegrabenen Landes ausstreuen. Durch die Winterfeuchtigkeit werden die düngenden Theile ausgelaugt und dem Erdboden zugeführt. Im Frühjahr vor der Zwiebelsaat, wird der strohige Rückstand des Mistes mit der Harke weggenommen. Auf diese Weise wird die Oberfläche des Landes, aus der die Zwiebeln ihre Nahrung vorzüglich ziehen, hinlänglich gedüngt.

Manche säen mit den Zwiebelsaamen zugleich etwas Petersilienwurzelsaamen aus, welches so übel nicht ist. Denn die Petersilienwurzeln wachsen mit ihrem Kraute nicht sehr hoch und ehe sie sich zu weit ausbreiten, sind die Zwiebeln schon reif und vom Lande geschafft. Nur muß man sich hüten, nicht zu viel Petersiliensaamen mit aus zusäen, damit die Zwiebeln Luft und Raum behalten.

Weniger passend ist eine Vermischung des Zwiebelsaamens mit Salat und Pastinakensaamen, weil die aus diesen erwachsenen Pflanzen sich mit ihren Blättern zu weit ausbreiten und dadurch das Wachsthum der Zwiebeln hemmen.

Bis zur Erndte wird das Land erforderlichen Falls behackt. Manche treten einige Zeit vorher das Kraut oder die Schloten mit den Füßen nieder, in der Meinung, dadurch das Wachsthum der Zwiebeln zu befördern, welches aber von andern für unnöthig, oder gar nachtheilig gehalten wird.

Die Reife der Zwiebeln tritt, in heißen Sommern früher, in kalten später (im August oder September) ein. Das sicherste Kennzeichen derselben ist, wenn die Schloten am Halse der Zwiebelbollen weich werden und von selbst umfallen. Man hebt sodann die Zwiebeln mit einem Holze aus der Erde, dreht, oder schneidet die Hälfte des Krauts (der Schloten) ab, damit jene desto eher austrocknen. Zu diesem Endzweck werden sie auf einen luftigen Boden dünne ausgebreitet und von Zeit zu Zeit mit einem hölzernen Rechen gewendet. So läßt man sie, bis strenge Winterfröste einfallen, liegen, oder bringt sie auch in Haufen, wenn sie hinlänglich abgetrocknet sind *). Den Winter über schüttet

*) Häufig bindet man auch die Zwiebeln mit ihren Schloten in Bündel oder lange Rispen zusammen, die hierauf an einem luftigen Orte aufgehängt werden.

man sie in eine Kammer, aber nicht höher als 1½ Fuß hoch auf, aus Besorgniß, daß sie sich erhitzen, schwitzen und verfaulen möchten. Bei stärker eindringender Kälte bedeckt man sie noch mit Säcken, alten Tüchern oder Stroh. Auf diese Weise werden sie nicht leicht erfrieren. Sollten sie aber ja durch den Frost erstarren, so läßt man sie unangetastet liegen, bis sie, bei eintretendem Thauwetter von selbst wieder aufthauen. So werden die meisten zum Gebrauch wieder gut, wenn sie dagegen bei zu sehr beschleunigten Aufthauen leicht Schaden nehmen.

Die Zwiebeln halten auch den Winter hindurch im freien Lande aus und wachsen im Frühjahr bald hervor; sie müssen aber zeitig und früher, ehe sie in den Saamenstengel schießen, verbraucht werden. Ihre Benutzung in der Küche ist bekannt. (Man kann sie auch auf Oefen trocknen. Wenn sie vorher die Quere durch in Scheiben geschnitten worden, so trocknen sie geschwinder; die der Länge nach geschnittenen, hingegen sehr langsam.)

§. 164.

Zur Saamenerziehung wählt man gleich im Herbste große, gesunde, reine, wohlgestaltete und glänzende Zwiebeln aus. Man nimmt das Kraut und die Bärte mit einem Messer ab und verpflanzt selbige, entweder gleich im Oktober auf einen trocknen, sonnenreichen Platz, wo sie den Winter über stehen bleiben und mit Laub, Sägespänen oder Lohe gedeckt werden *), oder hebt sie den Winter hindurch an einem frostfreien Orte auf und versetzt sie erst zu Ende des Februars, oder zu Anfang des Märzmonats auf ein vor oder nach Winter umgegrabenes, noch Düngung enthaltendes

*) Nach Eyserbeck sollen die nach dieser Methode behandelten Saamenzwiebeln ungleich mehreren und besseren Saamen liefern, als diejenigen, welche den Winter über außer der Erde aufbehalten werden und erst im Frühjahre wieder ins Land kommen.

das Land, einen Schuh weit von einander, in 5 bis 6 Zoll tiefe, mit der Hacke gemachte Grübchen, die hierauf mit Erde wieder zugescharrt werden.

Auf die gehörige Tiefe der Grübchen kömmt viel an, denn liegen die Zwiebeln zu tief, so bringen sie wenig Saamenstengel; bei einer zu flachen Lage der Zwiebeln in der Erde werden hingegen die Stengel leicht vom Winde umgeworfen. Um diesem Schaden vorzubeugen ist es gut, die Saamenstengel mit Stäben oder Querlatten, oder dazwischen gezogenen Seilen zu verwahren.

Zwischen die Saamenzwiebeln kann auf das Land Salat, aber nur ganz dünne gesäet werden, wenn er erwachsen, nimmt man ihn zeitig weg und reinigt zugleich den Boden vom Unkraute. — Wenn die Saamenzwiebeln ihre Köpfe bilden, bekömmt ihnen bei trockner Witterung das Gießen sehr wohl. Im Fall die Witterung einigermaßen günstig ist, tritt die Saamenreife Anfangs Septembers ein. Die Saamenkapseln fangen dann an gelbe und die Körner schwarz zu werden und springen auf. Dann ist es Zeit, die Köpfe der Saamenstengel abzuschneiden. Man thut sie, da sie leicht Saamen ausfallen lassen, in einen Sack, dessen Inhalt man auf einen luftigen Boden ausschüttet, wo die Saamenhülsen unter fleißigen Umwenden getrocknet werden müssen. Bei starkem Froste und heitern Wintertagen geht das Ausdreschen der Körner am besten von Statten. Man schüttet die Saamenköpfe auf der Scheuertenne einen Fuß hoch auf und drischt stark darauf los, jedoch so, daß die am Ende liegenden nicht getroffen werden, sonst würden viele Körner zu Grunde gehen. Während dem Dreschen muß der Haufen 2 bis 3mal umgewendet werden; endlich reinigt man den Saamen durch Siebe und Schwingen. Der reine Saamen kömmt noch einige Tage auf Tüchern an die Sonne zu liegen. Er trocknet da

gehörig aus, so daß er in der Folge beim Aufbewahren weder sich erhitzen, noch schimmlich werden kann. — (Gotthard giebt zur Ersparung der Saamenzwiebeln den Rath, die Saamenzwiebeln nach Abnehmen des Saamens den Winter über im Lande stehen zu lassen und sie im folgenden Jahre zum zweitenmal auf Saamengewinnung zu benutzen. Andere wollen aber gefunden haben, daß der im zweiten Jahre erhaltene Saamen von geringem Werthe sey.)

§. 165.

Zu den sogenannten Johanniszwiebeln wird der nämliche Saamen, wie zu den vorigen, genommen, nur daß selbiger vierzehn Tage vor Johannistag bis dahin ausgesäet wird und zwar gleichfalls auf ein frischgegrabenes, noch düngerreiches Land. Man fußelt ihn ein und berechet die Oberfläche. Sind die Zwiebeln herangewachsen, so müssen sie von Zeit zu Zeit durchs Jäten vom Unkraute gereinigt werden. Man läßt sie den Winter hindurch im Lande stehen, damit man im Frühjahre sogleich zum Küchengebrauch mit grünen Zwiebeln versehen ist. So bald sie vom Lande genommen, können Gurken, Salat, Sellerie ꝛc. darauf bestellt werden.

Die Johanniszwiebeln sind jetzt wenig mehr im Gebrauch, indem die Winterzwiebeln ihre Stelle eingenommen haben.

Von Satz- und Steckzwiebeln.

§. 166.

Sie erfodern den nämlichen Boden, als die Sommerzwiebeln. Man macht einen Unterschied zwischen Gällingen und ordentlichen Steckzwiebeln. — Jene werden durch eine besondere Behandlung dahin gebracht, daß sie nicht in Saamen schießen. Es werden nämlich im Herbst von den erzeugten Sommerzwiebeln die allerkleinsten

ausgelesen (denn je kleiner sie sind, desto besser sind sie hierzu zu gebrauchen) und nachdem die Schloten abgebrochen, bringt man sie auf geflochtenen Horden oder in Körben; worin sie nicht höher als 4 Zoll hoch liegen dürfen, über oder hinter einen geheitzten Ofen, nach 14 Tagen, wenn sie einigermaßen trocken geworden, schüttet man abermals eine 4 Zoll hohe Schicht über die vorige her. Sind sie so den Winter über recht stark ausgetrocknet, so verlieren sie die Kraft in den Saamenstengel zu schießen, und bringen auch stärkeres Laub, als die erst aus dem Saamen gezogenen Zwiebeln. Jene ausgetrockneten Zwiebeln werden nun im Frühjahr auf ein frischgegrabenes Beet, 1½ Zoll tief und 5—6 Zoll weit von einander mit den Fingern in die Erde gedrückt, oder auch in das mit einem Pflanzer gemachte Loch eingesenkt und zwar so, daß die Keime oben zu stehen kommen.

Diese Söllinge haben vor den gesäeten Zwiebeln den Vorzug eines viel schnelleren Wachsthums, so daß, wenn sie bis zum Herbst stehen bleiben, sie wohl 2 bis 3mal größer als die letztern werden *). Will man sie zeitiger verbrauchen, so kann das von ihnen leer gewordene Land noch mit Gurken, Salat, Blattkohl, Sellerie rc. bestellt werden.

Zu den ordentlichen Satz- oder Steckzwiebeln wählt man ebenfalls die kleinsten und unvollkommen gebliebenen von den im Herbste ausgenommenen Sommerzwiebeln, hebt sie den Winter über an einem frostfreien Orte auf, setzt sie im Frühjahr 3 Zoll tief auf ein frischgegrabenes Beet. Sie müssen aber bald verbraucht werden, weil sie zeitig ihre Saamenspieße zu treiben anfangen. (Manche

*) Um aber diesen Erfolg zu erhalten, müssen die Zwiebeln nothwendig recht gut über den Ofen, durch dünnes Ausbreiten auf den Horden ausgetrocknet worden seyn. Sonst schießen doch die meisten in Saamen und die Zwiebeln werden dann kleiner und schlechter.

säen den Saamen der Sommerzwiebeln absichtlich recht dicht, um desto mehr kleine Zwiebeln im Herbst zu Steckzwiebeln zu erhalten.)

II. Von Winterzwiebeln.

§. 167.

Die weissen oder rothen Winterzwiebeln (Allium fistulosum L.) stammen, wie man vermuthet, aus Sibirien oder andern nördlichen Ländern ab, weil sie die größte Kälte ohne Schaden abhalten. Sie bekommen in der Erde keine runden, sondern längliche Zwiebeln. An der Wurzel, so weit sie in der Erde stehen, werden sie nicht viel dicker, als an ihren Hülsen. Sie erfodern den nämlichen Boden und dieselbe Zubereitung, wie die Sommerzwiebeln. Man pflanzt sie entweder durch Saamen oder durch junge Zwiebeln fort.

Der Saamen wird in der Mitte Aprils und später (an manchen Orten sogar bis zum Julius) bestellt. — Um Johannistag verpflanzt man die etwas erwachsenen Zwiebelpflanzen auf ein vorher gegrabenes Land in die mit einem Pflanzer eingestochenen Löcher, welche nach der Linie einen Fuß weit von einander gemacht werden. In jedes Loch setzt man 3 oder 4 Zwiebeln zusammen ein. Vorher verkürzt man ihnen sowohl die allzulangen Wurzeln, als auch das Laub oder die Schloten nicht gar über die Hälfte und gießt sie gehörig an. Wenn sie anfangen zu wachsen, muß die Erde durchs Behacken gelockert und das Unkraut vertilgt werden. Bei fortschreitendem Wachsthum derselben schießen zugleich junge Nebenzwiebeln hervor, so daß aus den 3 — 4 zusammengesteckten Zwiebeln eine ganze Hand voll wird. Man läßt sie den Winter über im Lande stehen, indem ihnen die Fröste nichts schaden, daher sie auch beständig grüne Blätter behalten. — Im Frühjahr können sie zum Gebrauch nach und nach ausgehoben werden.

(Die Vermehrung durch Zwiebeln wird dadurch bewerkstelligt, daß man die gedachten jungen, kleinen Nebenzwiebeln im Herbst oder auch im Frühjahr 9—12 Zoll von einander in die Erde setzt, wo sie ganze Bündel von Zwiebeln ansetzen und sich sehr stark vermehren. Man kann sie auch mehrere Jahre nach einander stehen lassen, bis ihre Büsche zu stark werden, wo man sie dann ausheben und zertheilen kann.)

§. 168.

Will man von den Winterzwiebeln Saamen ziehen, so läßt man ein besonderes Fleck, welches den ganzen Tag die Sonne und Luft hat, stehen. Untersucht aber vorher die darauf befindlichen Zwiebeln genau, ob sich rothe darunter befinden. Diese muß man, um die Vermischung des Saamenstaubes zu verhüten, ausheben, wenn man die weiße bessere Sorte unverfälscht erhalten will. Wer dies unterläßt, wird erfahren, daß sie in wenig Jahren alle roth werden. Im Mai treiben die eingesetzten Saamenzwiebeln ihre Saamenstengel. Wenn der Saamen die Merkmale der Reife zeigt, welche die nämlichen sind, wie bei der Sommerzwiebel, so wird die Erndte und Aufbereitung desselben auf dieselbe Weise, wie in §. 164. beschrieben, vollführt.

Der Saamen der Winterzwiebeln ist meistentheils größer und vollkommner, als der von Sommerzwiebeln. Nur wenn ein Mehlthau einfällt, bleibt er kleiner und nur ein Jahr lang keimungsfähig, wogegen der vollkommnere 2 bis 3 Jahre seine Keimkraft behält.

(Die Winterzwiebeln gewähren den Vortheil für die Küche, daß man von ihnen, da sie im Lande während dem Winter stehen bleiben, zu dieser Jahreszeit und im Frühjahr beständig frische Zwiebeln erhalten kann. Zugleich kann man, besonders gleich im Frühjahre, die Blätter auch

benutzen, welche in vielen Fällen die Stelle junger Zwiebeln vertreten. Die Winterzwiebeln besitzen weniger Schärfe, als die Sommerzwiebeln oder Zipollen.)

III. Vom spanischen Lauch (Porre, Allium porrum L.)

§. 169.

Sowohl Zwiebeln als Blätter benutzt man von diesem Gewächse. Wenn man ihn recht früh haben will, säet man den Saamen Mitte Februars oder Anfangs März auf ein Mistbeet. Später ins Land wird derselbe gemeiniglich im April gesäet. Haben hier die Zwiebeln der jungen Pflanzen die Dicke einer Federspule erreicht, so können die stärksten ausgehoben, an Wurzeln und Blättern etwas verstutzt und auf ein frisch gegrabenes Land 9 bis 10 Zoll von einander in kleine einige Zoll tiefe Furchen gepflanzt und begossen werden. Wenn solche anfangen zu wachsen, muß man gedachte Furchen mit einem Jätehäckchen wieder zuziehen, wobei zugleich das Unkraut vertilgt wird. Da diese Versetzung gemeiniglich erst um Johannistag verrichtet wird, so kann das Beet, wo die Porrepflanzen hinkommen sollen, vorher zu Salat, Radieschen und andern Sommerpflanzen benutzt werden. In einem geruhten Boden werden die Zwiebeln aber doch schöner.

Die Zwiebeln können den Winter über im Lande bleiben (wo sie dann mit Laub und Stroh, oder leichten Pferdemist bedeckt werden, damit man sie, auch wenn die Erde zugefroren, zum Küchengebrauch erhalten kann), oder auch ausgehoben, im Garten eingeschlagen, oder im Keller durchwintert werden. (Die Porrestangen müssen beim Einschlagen wenigstens einen Fuß tief in die Erde kommen, damit sie weit hinauf bleichen und dadurch milder werden. Sie schmecken dann viel schöner, als die im Keller aufbewahrten.

— Der Porre wird häufig in der Küche gebraucht. Er kann auch getrocknet aufbewahrt werden.)

(Zum Behuf der Saamengewinnung läßt man von den aus dem Saamen gezogenen Pflanzen auf dem Beete die besten stehen, oder versetzt sie, wenn dieses nicht angeht, vor Winters auf ihre bestimmten Stellen 1 Fuß weit von einander, unterstützt die in der Folge sich zeigenden Blüthenstengel mit Stäben, gießt bei eintretender Dürre, damit es den Pflanzen nicht an der zu ihrer schnellern Saamenreife erforderlichen Feuchtigkeit fehle. Nach warmen Sommern erfolgt die Saamenreife wohl schon im September, bei weniger günstiger Witterung später, auch wohl zuweilen, besonders in kalten und nassen Jahren, gar nicht. Wenn sich die Saamenkapseln anfangen zu öffnen, die Saamen aber schwarz zu werden; so schneidet man sie ab, hängt oder legt sie zum Nachreifen in die Sonne, oder auf den Boden und bereitet den Saamen übrigens eben so auf, wie den Sommerzwiebelsaamen. Er behält zwei Jahre lang seine Keimkraft. Weil die Saamenerziehung nicht mit ganz zuverlässigem Erfolg in unserm Himmelsstriche geschieht, so wird viel Saamen aus südlichern Gegenden durch den Handel uns zugeführt).

§. 170.

Der Sommerporre ist eine Abänderung des vorigen, den man daher, in Bezug auf diesen, den Winterporre nennt. Er ist zwar zärter, aber weit empfindlicher gegen die Kälte, daher es am besten ist, ihn vor Winter aus dem Lande zu nehmen.

Eine andere Abart des Porre ist der Perllauch. Dieser Lauch wird durch seine Zwiebelbrut vermehrt, die man ½ Fuß weit und zwei Zoll tief, im September oder auch zu andern Jahreszeiten auspflanzt. Von den daraus erwachsenen Pflanzen kann man schon im folgenden Früh-

Jahre die Blätter zur Würzung der Speisen verwenden, im Junius aber die Zwiebeln ausnehmen. Die letztern lassen sich an alle Speisen gebrauchen, wozu Schalotten und Porre genommen wird. Sie sind sehr glatt und weiß und brauchen nicht gehäutet zu werden.)

VI. Von Schnittlauch oder Hohllauch (Allium Schoenoprasum L.).

§. 171.

Er hat vom Abschneiden des Krauts und von seiner hohlen binsenartigen Schlote den Namen erhalten. (Er gedeiht auf lockern, etwas sandigen Boden vorzüglich gut. Wenn man ihn auf schwereren Boden anbauen will, thut man wohl, auf jeden Platz, wohin eine Pflanze kommen soll, etwas Sand zu bringen.)

Man pflanzt diesen Lauch leichter durch Zertheilung der Stöcke, als durch den Saamen fort. Erstere wird sowohl im Frühjahre als im Herbste (zu Anfang Septembers, damit er noch vor Winter gehörig anwachsen kann), vorgenommen. Die zertheilten Pflanzen werden Reihenweise 3—4 Zoll von einander gesetzt. Er liebt ein mäßig sonniges Land, und nimmt, wie gesagt, mit geringem Boden vorlieb. Man kann ihn 3—4 Jahre auf derselben Stelle, ohne ihn umzusetzen, stehen lassen; doch ist es besser, wenn das Umsetzen alle zwei Jahre wiederholt wird. Häufig wird der Schnittlauch als Einfassungspflanze der Rabatten benutzt. Dieses Gewächs ist sehr dauerhaft gegen Kälte und Hitze. Obgleich seine Blätter im Winter absterben, so grünt er im Frühjahre doch allezeit von neuem hervor und je öfter er beschnitten wird, desto größer und besser wächst er wieder. Wenn es aber beständig Regen giebt, darf man ihn nicht abschneiden, weil das Wasser in die abgeschnittenen Schloten hineintritt, wovon sie hernach gelb werden.

Man benutzt von dieser Pflanze gewöhnlich die Blätter im frischen Zustande, welche klein gehackt an mancherlei Speisen, z. B. an Salate ꝛc. gethan werden (man kann selbige aber auch trocknen und zum Wintergebrauch aufheben.)

(Will man Saamen von diesem Gewächs erziehen, so darf man von den dazu erwählten Pflanzen die Blätter zum Küchengebrauch nicht abschneiden, sondern man muß sie in die Saamenstengel schießen lassen. Der Saamen reift im August. Die länglichen Saamenkapseln fangen an, sich zu öffnen und man bemerkt darin weiße eckige Saamenkörner. — Man schneidet dann die Saamenköpfe ab, und bereitet den Saamen auf.)

§. 172.

(Eine ziemlich abweichende Spielart dieses Schnittlauchs ist der sogenannte Johannis- oder Fleischlauch. Man pflanzt ihn gleichfalls durch Zwiebeln fort, welche im August auf gutes, fettes aber nicht frisch gedüngtes Land 3 Zoll tief und 1 Fuß von einander entfernt eingesetzt werden. Man kann die Zwiebelchen schon im folgenden Frühjahre, sobald sie ihre Blätterstaude getrieben haben, in der Küche benutzen. Sie schmecken so weit besser, als wenn man sie späterhin, nachdem im Julius oder August das Laub gelb geworden, aus der Erde nimmt, und zum Wintergebrauch aufbehält.)

V. Vom Knoblauch.

§. 173.

Er wird auch Knopflauch und zahmer Lauch (Allium sativum L.) genannt. Jede Zwiebel ist aus mehreren oft 30 kleinen (die man auch Zehen nennt) zusammengesetzt, welche zusammen mit einer Schale umgeben sind. Man vermehrt ihn am besten durch Zertheilung der Zwie-

beln, indem man die Zehen derselben sowohl im Herbst als Frühjahr nach der Schnur 8 Zoll weit von einander und 2 bis 3 Zoll tief mit dem Pflanzer in die Erde einsetzt und zwar auf ein gut gegrabenes, annoch Besserung enthaltendes Beet. Er bedarf dann keiner fernern Wartung, außer daß das Land vom Unkraute rein gehalten, und durch Behacken zuweilen aufgelockert wird *).

Im August haben die Zwiebeln ihre gehörige Vollkommenheit erhalten. Dann hebt man sie an einem hellen Tage aus, legt sie zum Abtrocknen an die Sonne, reinigt sie von Erde und flechtet sie mit dem Kraute in Bündel, die auf einen luftigen Boden aufgehängt werden. Wenn starke Fröste herannahen, müssen sie wie die Sommerzwiebeln ꝛc. in eine frostfreie Kammer gebracht werden. (Man benützt die Zehen vorzüglich zur Würzung der Saucen und Ragouts. — Mit dem gummihaltigen Saft der Zwiebel kann man Gläser und Porzellan kitten.)

(Wegen der leichten Fortpflanzung dieses Gewächses durch die Zertheilung der Zwiebeln und weil der Saamen in unserm Klima selten recht reif wird, ist die Vermehrung durch Saamen nicht gebräuchlich.)

VI. Von Schalotten oder Eschlauch (Allium ascalonicum L.)

§. 174.

Diese Zwiebel hat den Namen von der Stadt Askalon in Palästina, von woher sie Kreuzfahrer mit nach Deutsch-

Q 2

*) In einigen Gegenden werden mit Anfang des Junius die Knoblauchblätter oben in Knoten zusammengedreht, in der Absicht, daß sie nicht in Stengel schießen und so größere Zwiebeln ansetzen sollen — Manche lassen die Zwiebeln auch drei Jahr auf einer Stelle stehen, ehe sie selbige aus der Erde nehmen.

land brachten. Die Zwiebelchen sind länglich, unten zugespitzt und röthlich.

Sie gedeihen in einem mit Sand gemischten Erdreiche besser, als im schweren und lettigen, in welchem sie leicht anfaulen *) und sind überhaupt in der Erziehung sehr ekel, wenn sie nicht an ihren rechten Ort gebracht werden.

Dieses Gewächs wird in Deutschland bloß durch Zertheilung der Zwiebeln fortgepflanzt. Man wählt dazu die kleinern und mittelmäßigen und steckt sie im Frühjahre oder besser im Herbste (14 Tage nach Michaelis) auf ein vorher wohl gegrabenes und fein beharktes Beet einen halben Schuh weit von einander und 2 bis 3 Zoll tief in Furchen oder in mit dem Pflanzer gemachte Löcher. Geschieht das Stecken der Zwiebeln vor Winters (welche größer und schöner wachsen, als die im Frühjahr gelegten), so kann man hernach 2 bis 3 Zoll hoch Pferde- oder Kühmist auf das Beet bringen und ihn entweder nur den Winter hindurch, oder auch noch im Sommer darauf liegen lassen, sie wachsen darauf sehr schön und bringen viele Zwiebeln. — In der Zwischenzeit vom Einsetzen bis zum Herausnehmen der Zwiebeln lockert man die Erde zuweilen durchs Behacken und vertilgt das Unkraut. Je öfterer dieses geschieht, desto mehrere und größere Zwiebeln wird man erhalten. Sobald die Blätter anfangen gelb zu werden und vertrocknen, welches gemeiniglich im Julius erfolgt, nimmt man die Zwiebeln bei mäßig trockner Witterung aus der Erde **).

*) Will man sie auf solchen Boden erbauen, so muß man nothwendig alle Furchen oder Löcher, worin man die jungen Zwiebeln legen will, mit Sand gehörig ausfüllen.

**) Manche lassen die Schalotten einige Jahre in der Erde stehen, um sie desto größer zu erhalten. Dies geht aber nur auf trocknen, sandigen Boden an, denn im kalten, feuchten und schweren Boden werden sie schimmlich und mulstrig.

Man legt sie an einen luftigen, Regenfreien, gegen Mäuse gesicherten Ort zur Abtrocknung, theilt sie hernach von einander, widmet kleinern zur Aussaat, die größeren zum Küchengebrauch. (Um letztere recht lange zu konserviren, ist nichts besser, als eine starke Austrocknung, wozu man sich im Winter der Ofenwärme bedient, indem man die Zwiebeln auf Horden, Siebe ꝛc. legt, und diese über oder hinter einen geheizten Stubenofen bringt. Die Zwiebeln dürfen aber nicht hoch über einander liegen und müssen wenigstens täglich umgewendet werden, weil sie sonst auf einer Seite zu viel, auf der andern zu wenig trocknen. — Wenn sie vollkommen dürre geworden, können sie ohne Nachtheil in ein Faß oder Kiste gebracht werden, wo sie sich ein Jahr oder noch länger gut erhalten. — Die zur Verpflanzung bestimmten Zwiebeln müssen in einer kühlen aber frostfreien Kammer aufbewahrt werden, zu warm darf selbige nicht seyn, weil sie sonst leicht auswachsen. —

Die Schalottenzwiebeln werden roh oder gekocht auf vielfache Art in der Küche gebraucht, besonders zu den feinsten Ragouts und Saucen. Auch werden sie mit Essig und Gewürzen eingemacht. Wegen ihres angenehmen feinern Geschmacks zieht man sie allen andern Zwiebeln und Knoblaucharten vor.

In unserm Klima bringt dieses Gewächs nicht leicht reifen Saamen.)

VII. Von Rockenbollen.

§. 175.

Man nennt sie auch Schlangenknoblauch (Allium Scorodoprasum Linn.), weil die aufschießenden Saamenstengel zurück nach der Erde und wieder mit der Kapsel in die Höhe, also schlangenförmig, wachsen. Roggenbollen heißen sie, weil sie, so wie andere ihnen ähn-

liche Pflanzen, als Unkraut besonders auf Roggenfeldern häufig in vielen Gegenden Deutschlands vorkommen.

Dieses Gewächs hat nicht nur in der Erde seine Zwiebel, deren Zehen in eine gemeinschaftliche Hülle eingewickelt sind, sondern trägt auch in der Dolde neben den Blumen und Saamen noch kleine Zwiebelchen. — Die Fortpflanzung kann zwar durch Saamen geschehen, ist aber nicht sehr gebräuchlich, weil sie durch die jungen Zwiebeln weit besser von Statten geht. Man kann dazu die Zwiebelchen aus der Erde, oder die aus dem Saamenkopfe nehmen. Letztere aber bringen erst im andern Jahre ihre Saamenzwiebelchen und ihren Saamen. Man legt die Zwiebeln einen halben Fuß weit von einander und einen Zoll tief im October oder auch erst im Frühjahr auf ein mittelmäßiges, lockeres, frisch gegrabenes, aber nicht frisch gedüngtes Land, und reinigt sie den Sommer über vom Unkraute. Wenn das Kraut im Julius oder August gelb und die oben in der Dolde befindlichen Zwiebeln anfangen dürre zu werden und ausfallen wollen, so schneidet man die Saamenköpfe ab und hebt hernach auch die in der Erde befindlichen Bollen heraus. Die kleinen, jungen Zwiebelchen werden zur Aussaat bestimmt, die größern bringt man, nach gehörigem Abtrocknen an einem luftigen Orte, im Winter in eine frostfreie Kammer. — Die Zehen der Erdzwiebeln sind kleiner als die des Knoblauchs und von außen röthlich. Die kleinen Saamenzwiebeln in der Dolde sind oben rund, unten etwas zugespitzt und röthlich. Der Geschmack der Rockenbollen überhaupt und besonders der in den Saamenköpfen befindlichen Zwiebelchen ist weit feiner, als der des Knoblauchs. Man gebraucht sie zum Spicken der Schöpsenkeulen und anderer Braten. Wenn man die kleinen Saamenzwiebelchen auseinander schneidet und den Teller damit bestreicht, so bekömmt die darauf gethane Brühe gleich einen andern Geschmack.

§. 176.

(VIII. Die Jungetragende oder proliferirende Zwiebel (Cepa vivipara) ist außerordentlich fruchtbar und eine einzige Pflanze trägt oft 60 bis 80 junge Zwiebeln, indem sie nicht nur in der Erde eine Zwiebelbrut macht, sondern auch oben an dem Saamenstengel eine doppelte ja zuweilen dreifache Krone von Zwiebeln bringt. Diese letzteren sind zur Fortpflanzung die besten. Man legt sie zeitig im Frühjahre auf ein gutes, aber nicht frisch gedüngtes Land, etwa einen Fuß weit von einander. Hier vergrößern sie sich nicht nur bis zum Herbst, sondern bringen auch zum Theil schon wieder junge Zwiebeln. Im folgenden Jahre gewinnt man außer einer großen Menge von Saamenzwiebeln, auch noch die in der Erde sich vermehrt habende Mutterzwiebel. Wenn die Stengel gegen den Herbst trocken werden, schneidet man sie ab und hebt sie mit den daran befindlichen Zwiebeln auf, im Fall man letztere zur Fortpflanzung benutzen will. Die zum Küchengebrauch bestimmten Zwiebeln können von den Saamenköpfen abgemacht und an einem luftigen frostfreien Orte aufbewahrt werden.)

Viertes Kapitel.

Von Hülsenfrüchten oder Schotengewächsen.

§. 177.

Darunter versteht man diejenigen Gewächse, deren in Hülsen wachsende Saamen allein, oder zugleich mit den Hülsen im reifen oder grünen Zustande genossen werden. Es gehören dahin die Phaseolen, großen Gartenbohnen, Erbsen, Spargelerbsen.

I. Von Phaseolen oder Vitsbohnen.

§. 178.

(Die unzählbaren Sorten derselben kann man in zwei Hauptklassen eintheilen, in solche, deren Stengel sich hoch um beigesteckte Stangen rc. winden — Stengelbohnen und in solche, deren Stengel nur niedrig bleiben und sich nicht winden — Kriechbohnen. Jene stammen von Phaseolus vulgaris und verwandten Arten, diese von Phaseolus nanus ab. — Die Bohnen überhaupt saugen das Erdreich wenig aus, weil sie ihre meiste Nahrung aus der Luft ziehen. Man kann sie daher mehrere Jahre ohne Nachtheil in Rücksicht des Ertrags auf dem nämlichen Lande erziehen.)

Von Stengelbohnen.

§. 179.

(Die wichtigsten, am häufigsten kultivirten Sorten sind folgende:

a) Die türkische oder arabische Bohne *), welche theils weiß blühet und weißen Saamen trägt; theils feuerrothe Blüthen und schwarzbunte Saamen hervorbringt. Diese Bohne steht zwar den meisten andern in Rücksicht der Zartheit des Fleisches und der Feinheit des Geschmacks nach; hat aber den Vorzug, daß sie bis spät im Herbst blühend, beständig junge Bohnen bringt.)

b) Die Schwerdt- oder Säbelbohne. Sie steigt sehr hoch, trägt große säbelförmige Hülsen und ist in Rücksicht des Geschmacks und Ertrags eine der vorzüglichsten. — Sie paßt auch besonders gut zum Einmachen.

*) Die arabische Bohne wird von Botanikern zum Theil nur für eine Abart von Phaseolus vulgaris gehalten, z. B. von Willdenow, welcher sie Ph. v. coccineus benennt; von manchen aber als besondere Art aufgestellt, z. B. von Lamark, der sie Ph. multiflorus nennt.

c) Die Zuckerbohne, deren Hülsen gar keine Schelfen oder Papierhaut, oder Brust- und Rückenfäden haben und die nicht leicht holzig wird. Daher diese Bohnen lange, wenn der Saamen beinahe schon reif ist, noch genossen werden können.

Es gehören hierher: die weiße oder englische Markbohne, die eine der vorzüglichsten Zuckerbohnen ist; die gelbe oder große Erfurter Zuckerbohne, die zwar keine Schelfen aber starke Brust- und Rückenfäden hat; die violette, auch weißschälige und Karthäuserbohne genannt, die sehr ergiebig ist und noch spät im Herbst ihre zarten geschmackvollen Hülsen bringt. Die Kirschbohne oder rothschälige fadenlose Bohne hat rothgestreifte Hülsen mit erbsförmigen, rothgestreiften und punktirten Saamen.

d) Die Dukatenbohne, Kapsche Bohne. Sie ist sehr ergiebig, muß aber jung genossen werden, weil sie im Alter starke Schelfen bekömmt.

§. 180.

Alle Arten von Stengelbohnen verlangen kein gedüngtes, sondern ein solches Land, welches einige Jahre nach einander zu andern Früchten gebraucht worden. Im frisch gedüngten und zu fetten Boden wachsen sie zwar stark in Blätter, setzen aber wenig Früchte an. Der Boden muß ferner mild, locker und warm seyn, lettiger und gebundener Boden bekömmt ihnen nicht wohl, eben so wenig ein nasser. Sie faulen da leicht in der Erde, besonders wenn Kälte und anhaltendes Regenwetter (welche diesem Gewächse überhaupt sehr zuwider sind), einfällt, oder wenn sie auflaufen bekommen sie doch ein gelbes, schwächliches Ansehen und leisten nicht viel. Sie verlangen auch eine luftige, sonnige Lage, die gegen Nordwinde zureichend geschützt ist, denn der geringste Nachtfrost ist ihnen schädlich oder gar tödtlich

Schattig liegende Beete darf man nicht mit diesem Gewächs bestellen, es sey denn, daß man die Hülsen bloß grün verspeisen wollte, denn die Reifung derselben ist mißlich.

(Die zum Anbau der Stengelbohnen bestimmten Beete dürfen nicht zu breit gemacht werden. Denn wenn viele Reihen von Bohnen zu dicht neben einander stehen, entbehren sie die ihnen so nothwendige freie Luft und Sonne und setzen dann weniger Hülsen an. Am besten ist es, jedes Beet nur drei Fuß breit zu machen, so daß zwei Reihen Bohnen darauf stehen können und die an beiden Seiten eines solchen Bohnenbeets, befindlichen Beete mit niedrigen Gewächsen zu bestellen, denen der viele von Seiten der Bohnen verbreitete Schatten nicht von Nachtheil ist.)

Das Legen der Bohnen geschieht nur erst dann mit sicherem Erfolge, wenn keine Nachtfröste mehr zu erwarten sind, etwa zu Anfang oder besser noch um die Mitte des Mai's, von wo an sie noch bis Anfang des Junius gelegt werden können. Die früher unternommenen Saaten werden durch eintretende Fröste leicht zerstört und zwar am häufigsten in tiefen Feldern und Gärten. Doch säet man türkische Bohnen auch schon in der Mitte Aprils, weil sie weniger zärtlich in Rücksicht der Kälte und Nässe sind, als andere Stengelbohnen. Es ist sehr vortheilhaft, wenn die Bohnen bei trocknem Wetter gelegt werden und es auch, bis sie auflaufen, wenig oder gar nicht regnet. Das Begießen, in der Meinung, das Aufgehen derselben zu befördern, ist oft mehr schädlich als vortheilhaft.

Das Legen vollführt man auf verschiedene Art, entweder macht man mit einer breiten Gartenhacke zwei Fuß weite und zwei Zoll tiefe Löcher und legt in jedes derselben 6 bis 7 Bohnen in die Rundung, so daß hernach in die Mitte die Stange hineingesteckt werden kann, um welche sich die aus den Bohnen erwachsenden Pflanzen herumwin-

den können. Jene Löcher, welche nach der Linie gemacht und müssen drei Fuß weit von einander entfernt seyn. (Andere stecken erst die Stangen, etwa 1½ Fuß weit von einander in die Reihen und legen um jede Stange 4 bis höchstens 6 Bohnen, einen Zoll tief in die Erde. — Am besten geht das Legen der Bohnen mit dem sogenannten Bohnenpflanzer von statten. Er hat die Größe eines gewöhnlichen Tellers und am Rande herum etwa sechs Zacken, welche 1 bis 1½ Zoll lang sind. Indem man ihn in die Erde drückt, macht er sechs Löcher. In jedes Loch legt man hierauf ein oder zwei Bohnen und steckt dann in der Folge im Mittelpunkt die Stange hin. Jedoch hat diese Legungsmethode den Nachtheil, daß die Bohnen nicht so gut behackt und von Unkraut rein gehalten werden können. In Ermanglung der Stangen, legt man die Bohnen zuweilen auch Reihenweise. Sie wachsen dann mit ihren Ranken in einander, bringen zwar auch Bohnen, allein bei weitem nicht so reichlich. Ueberhaupt wird der Ertrag um so ergiebiger ausfallen, je längere Stangen man wählt. 12 Schuh sollten sie wenigstens immer hoch seyn. Damit die Stangen nebst den Bohnen nicht vom Winde umgeworfen werden, muß für gehörige Befestigung derselben gesorgt werden, welches am leichtesten geschieht, wenn man je zwei einander gegenüber stehende Stangen zweier Bohnenreihen mit den Spitzen gegen einander neigt, so daß sie oben etwas übers Kreuz gehen. In dieses Kreuz wird eine horizontale dünne Stange gelegt, an welche hierauf jene sich kreuzenden Stangen festgebunden werden. — Das frühzeitige Stengeln der Bohnen soll sie gut gegen Spätfröste sichern).

Die türkischen oder arabischen Bohnen pflanzt man ihrer schönen Blüthen wegen auch gern an Mauern, Wände und Spaliere. Auch zieht man sie öfters zur Zierde der Gärten in Pyramiden. Man nimmt nämlich hierzu

3 bis 4 Stängchen von gleicher Länge, steckt jede einen Fuß weit von einander in die Erde und bindet sie oben mit einer Weide zusammen; alsdann macht man eine kreisförmige viereckige oder dreieckige, einen Zoll tiefe Furche um jede Stange herum, in welche die Bohnen eingelegt werden.

Wenn die Bohnen aufgegangen und etwas erwachsen sind, lockert man den Boden durchs Behacken und reinigt ihn von Unkraut. Die Hülsen werden dann, wenn sie zum Küchengebrauch groß und zeitig genug sind, mit dem Messer oder der Scheere abgeschnitten — aber nicht abgerissen, weil dabei den Stöcken leicht Schaden geschieht.

§. 181.

(Zur Saamenerziehung legt man jede Sorte von Bohnen in der zweiten Hälfte des Mai's auf ein besonderes sonniges Beet, welches, um die Bastarderzeugung zu verhüten, von andern Bohnenarten weit genug entfernt ist. Von den am frühsten erscheinenden Hülsen läßt man die schönsten am Stocke hängen, die krüppelhaften und spätern benutzt man zur Speise. Werden die zur Saamengewinnung bestimmten Hülsen gelblich, hart und pergamentartig, so nimmt man sie ab und breitet sie auf einem luftigen Boden aus. Wenn sie vollkommen trocken geworden sind, kann man sie auslåufern.)

§. 182.

Die Hülsen der Stengelbohnen werden im Sommer grün und frisch zu Gemüse und Salat auf mancherlei Weise zubereitet, und für den Wintergebrauch eingemacht und getrocknet. Das Einmachen geschieht, indem man die in Stücken geschnittenen *) Bohnen roh oder mit heißen Wasser

*) Zum Einschneiden der Bohnen kann man sich der im Reichsanzeiger 1808 S. 2607 beschriebenen Maschine bedienen, außerdem geschieht es mit Messern oder mit dem Bohnenhobel.

abgebrüht, mit Kochsalzlacke in kleinen Schraubenfässern aufbewahrt. Statt des Kochsalzes kann man auch einen guten Essig anwenden und sie so gleichsam als ein Bohnensalat aufbehalten. Wenn sie gehörig behandelt werden, halten sie sich bis im Mai und Junius des folgenden Jahres.

Das Trocknen der Bohnen bewirkt man auf verschiedene Weise. Bei den Zuckerbohnen geschieht es sehr leicht, indem man sie abnimmt, wenn sie bereits vollkommen ausgewachsen und die Saamenkapseln gelb und fast reif werden wollen. Sie werden hierauf an Fäden gereihet und zum Trocknen auf einen luftigen Boden aufgehängt. Man kann sie auch im Backofen dürren, in welchen sie hinein gebracht werden, wenn das Brod ausgenommen worden und er nur noch mäßig warm ist. — Die mit Schelfen versehenen Bohnensorten werden, nachdem man sie davon befreit hat, meistens erst mit Wasser etwas gekocht, und, nachdem selbiges abgelaufen, auf Bretern, auf Sieben oder in Körben an einen luftigen Ort gebracht, damit sie nach und nach bei fleißigem Umwenden recht abtrocknen und dürre werden. Will man die getrockneten Bohnen zur Speise anwenden, so werden sie eine Zeitlang in frisches Brunnenwasser gelegt und dann gekocht und zubereitet.

Man läßt auch wohl die Stengelbohnen reif werden, drischt die Hülsen aus und benutzt die Bohnen als dürres Gemüse.

Von Kriechbohnen.

§. 183.

Sie heißen auch Zwerg- Busch- Krup- und Franzbohnen, und tragen zwar nicht so reichlich, als die Stengelbohnen, haben aber den Vorzug, daß sie andern Gewächsen durch ihren Schatten nicht so nachtheilig werden. Sie verdienen da vorzüglich beachtet zu werden, wo die

Bohnenstangen theuer sind. Man hat davon ebenfalls sehr verschiedene Sorten, als: a) die gelben (oder englischen) Frühbohnen und b) die schwarzen Frühbohnen, die mit andern zugleich gelegt gemeiniglich 14 Tage früher genießbare Hülsen liefern; c) die rothen Zwergbohnen; d) die Dattelbohnen, die sehr ergiebig und als dürres Gemüse ebenfalls zu benutzen sind; e) die Prinzessin- oder Jungfernbohnen; f) die Zwergsäbelbohnen; g) die Erbsbohnen oder Eierbohnen, diese werden häufig auf ganzen Aeckern gebaut.)

Diese Kriechbohnen nehmen mit einem Lande vorlieb, welches nur noch wenig Besserung in sich hat und vor oder nach dem Winter gegraben wird. Man legt sie gemeiniglich Anfangs Mai und Mitte Aprils und wenn man ihnen eine geschützte Stelle geben kann, auch schon zu Anfang desselben Reihenweise in 1½ Fuß von einander entfernte, mit dem kleinen Häckchen 2 bis 3 Zoll tief gemachte Löcher. In jedes Loch kommen 2 bis 3 Bohnen, die dann mit Erde bedeckt werden. Lockere Erde ist zu ihrem Gedeihen nothwendig, weshalb man sie zuweilen behackt und zugleich vom Unkraute reinigt. (Wachsen diese Kriechbohnen in geilen Boden oder bei nasser Witterung zu hoch, so stecke man an die Seite der Beete Stöcke oder Stangengeländer, so daß sie sich an diese anlehnen können. Zur Saamenerziehung läßt man am liebsten die ersten und untersten Hülsen hangen, welche früher reifen und am vollkommensten werden. Der Saamen der spätern obersten Schoten, soll leicht in Stengelbohnen ausarten.)

Die Hülsen werden theils grün oder unreif in der Küche benutzt, theils läßt man sie reifen und braucht die ausgedroschenen Bohnen als dürres Gemüse.

§. 184.

(Die Zwerg- oder Kriechbohnen, besonders die englische und holländische Zwergbohne, werden auch, um recht früh grüne Bohnen zu genießen, in Mistbeeten gezogen, die aber ja nicht zu heiß seyn dürfen, weil die Bohnen sonst leicht verfaulen. Bei günstiger Witterung muß man ihnen immer etwas Luft geben, auch verhüten, daß keine Nässe von oben auf die Pflanzen kömmt. Das Begießen geschieht sparsam und nur im höchsten Nothfall. Je mehr sie heranwachsen, desto mehr freie Luft müssen sie erhalten. Sie dürfen aber mit ihren Trieben, Blättern und Blüthen nicht die Fenster des Mistbeets berühren. Um dieses zu verhüten, ist es nothwendig, die Mistbeetkasten dann etwas in die Höhe zu heben. Manche legen die Bohnen sogleich ins Mistbeet, einen Fuß weit von einander; andere hingegen säen dieselben vorerst in Töpfe und verpflanzen sie erst, wenn sie aufgelaufen sind, ins Mistbeet. In diesem Falle gedeihen sie besser und faulen nicht so leicht. — Wenn man die Töpfe hinter ein an der Mittagssonne liegendes Fenster setzt, so kann man die Bohnen auch hier so weit heranwachsen lassen, bis man sie ohne Gefahr ins freie Land versetzen kann.

Ueber den Anbau der Kriechbohnen, insonderheit der Erbsbohnen, auf dem Felde, wird der dritte Theil Auskunft geben.)

II. Von der großen Gartenbohne.

§. 185.

(Sie stammt, wie die auf den Aeckern zum Viehfutter gebaute Pferde- oder Eselsbohne, von Vicia Faba L.) ab. — In unsern Gärten werden vorzüglich folgende Varietäten angebaut: a) die gemeine, große Gartenbohne (große Erfurter Puffbohne). Sie trägt große und gelbe

Bohnen. b) Die große Windsorbohne. Sie trägt sehr große, fast runde, zusammengedrückte Saamen. Ihre Schoten werden oft ½ Fuß lang, da aber in jeder Schote nur selten mehr als 2 bis 3 Saamen sich befinden, so ist sie weniger ergiebig, als die vorige Sorte, obgleich sehr schmackhaft. c) Die breite spanische Bohne trägt reichlich und frühzeitig. d) Die portugiesische oder Mazaganbohne ist klein, aber wird ihrer frühen Reife und ihres lieblichen Geschmacks wegen gebaut. — Außer diesen giebt es noch viele andere weniger gebräuchliche Sorten, z. B. die Mailändische Bohne, die Sandwichsbohne, die purpurrothe Bohne ꝛc.).

§. 186.

Sie sind mit einem mittelmäßigen noch einige Besserung enthaltenen Boden zufrieden, wünschen aber eine sonnige Lage und freie Luft. (In einem fetten und frisch gedüngten Lande wachsen sie sehr üppig in die Höhe und bringen oft nur wenig Früchte. Letzteres erfolgt auch, wenn sie in einer schattigen, eingeschlossenen Lage, z. B. unter Bäumen, stehen.) Sie können einen ziemlichen Frost im Frühjahre aushalten und wenn sie gleich oben abfrieren, so schlagen sie dennoch bei guter Witterung wiederum von neuem aus.

Auf das zeitig im Frühjahr oder besser vor Winter gegrabene Land, werden die Bohnen Reihenweise in drei Zoll tiefe Grübchen gelegt, welche einen Fuß weit von einander entfernt *), mit dem Pflanzer oder der Hacke gemacht werden. Gemeiniglich thut man in jedes Loch zwei Bohnen.

*) Andere ziehen es vor, sie 1½ Schuh von einander entfernt zu legen, weil so die Pflanzen größer werden, länger blühen, reichlichere und auch schmackhaftere Früchte bringen.

Das frühste Legen derselben geschieht so frühzeitig als man noch Winters in die Erde kommen kann *). Wenn diese Saat aufgegangen ist, so wird abermals eine neue gemacht und so kann von 3 zu 3 Wochen bis Anfangs Juni fortgefahren werden. Man wird dann den Sommer hindurch bis gegen den Herbst immer mit jungen Bohnen zur Speise versehen seyn.

(So bald sie einige Zoll hoch in die Höhe gewachsen sind, fängt man an sie zu behacken und zu behäufeln, welches erforderlichen Falls zur Auflockerung der Erde und Unkrautsvertilgung mehrmals wiederholt wird. Diese Arbeit trägt auch zum Wohlgeschmack und zur Ergiebigkeit der Früchte merklich bei. — Wenn sie bald abgeblüht und Schoten angesetzt haben, ist es vortheilhaft, wenn man die Spitzen der Stengel abbricht. Dadurch befördert man nicht nur das Wachsthum der Schoten, sondern die Pflanzen bleiben auch eher von den ihnen so nachtheiligen Blattläusen verschont, die am meisten den spät im Junius gelegten Bohnen Schaden thun. Auch soll durch das Abschneiden der Spitzen verhütet werden, daß die ersten Blüthen nicht taub blühen, wie in manchen Jahren häufig geschieht.)

§. 187.

Zur Saamengewinnung wählt man gemeiniglich Pflanzen von der ersten Frühjahrssaat, und läßt die Kapseln an den Stengeln, bis sie ganz schwarz werden. Alsdann nimmt

*) Man kann sogar die großen Gartenbohnen schon im Oktober an einen geschützten, sonnigen Ort legen. So wie die Pflanzen heranwachsen, häufelt man zu Zeiten die Erde immer mehr um sie an, wodurch sie gegen die Kälte geschützt werden, welches noch vollständiger erreicht wird, wenn man sie zugleich noch mit Erbsenstroh, Moos ꝛc. leicht bedeckt. Durch gelinde Winter bringt man sie auf diese Weise zwar wohl gut, bei strenger Kälte gehen sie aber doch zu Grunde.

man sie bei trocknem Wetter ab und legt sie dünne auf einen luftigen Boden. Wenn sie eine Zeitlang gelegen und trocken geworden, werden sie ausgeläufert. (Andere ziehen die ganzen Pflanzen mit den gereiften Schoten aus, binden sie in kleine Bündel, stellen diese zum Austrocknen an einen luftigen Regenfreien Ort und dreschen endlich die Bohnen aus. Der Saamen behält 5 Jahr seine Keimkraft. Wurmstichige Bohnen gehen, wenn sie nicht zu alt sind, oft noch auf, weil die Würmer meist nur die Cotyledonen, nicht aber den Keim beschädigen.)

§. 188.

(Die grünen noch unreifen Bohnen werden auf mancherlei Weise in der Küche zubereitet. Am liebsten nimmt man sie jung, weil sie später zu mehlig werden und eine dicke Haut bekommen. In einigen Gegenden werden die ganzen Schoten im jugendlichen Zustande wie Phaseolen geschnitten und mit Milch gekocht oder in Butter geschmort. Die reifen Bohnen werden auch hin und wieder wie trockne Erbsen zu Brei gekocht, den man nach Absonderung der Hülsen mittelst eines Durchschlags, mit Speck schmelzt und genießt. In theuern Zeiten pflegt man sie auch mit Getraide zu mahlen und Brod daraus zu backen. — Für den Winter können die jungen Bohnen auch in Flaschen auf die §. 88. beschriebene Art eingemacht werden. — Nicht nur die reifen Bohnen sind ein gutes Viehfutter, sondern auch das grüne Kraut derselben. Man zieht daher, wenn die grünen Hülsen zum Küchengebrauch eingeerndtet sind, die grüne Pflanze aus und wirft sie dem Viehe vor. Wenn das Land von den Bohnen geräumt ist, kann man es noch zu Rüben oder Blaukohl benutzen.)

III. Von Erbsen.

§. 189.

Die Erbse (Pisum sativum L.) stammt wahrscheinlich aus Südeuropa ab. Durch die Kultur sind eine Menge von Spielarten entstanden, die man in zwei Hauptklassen, A) in die der Zuckererbsen (auch Zuckerschoten, Sichelerbsen und Krumschoten genannt), und B) die der Pahl-, Läufer- oder Ausmacherbsen eintheilt. Die ersteren unterscheiden sich von letzteren dadurch, daß sie sich mit den Schalen essen lassen; dagegen von letzteren blos die Saamen und zwar entweder grün oder reif zur Speise verwendet werden.

§. 190.

A) Von den Zuckererbsen giebt es mancherlei Sorten, theils hochwachsende, theils zwergartige, von denen wir nur anführen: Die gemeine weiße Zuckererbse; die graue oder große Holländische Zuckererbse (welche nicht selten 5 Zoll lange und 2 Zoll breite Schoten liefert), die Zwerg- oder Franzzuckererbse und die rothe Zuckererbse, die sehr ergiebig ist.

(Diese, so wie die Erbsen überhaupt, bedürfen zwar einen lockern, aber keinen fetten Boden. Ja, der letztere ist ihnen sogar oft nachtheilig, indem sie nur ins Kraut wachsen und wenig Schoten ansetzen. Man bringt sie daher auf Beete, die 2, 3 bis 4 Jahr vorher gedüngt und zu andern Gewächsen benützt wurden. Im mittelmäßigen Boden tragen sie immer am reichlichsten; nur müssen sie eine luftige und sonnenreiche Lage haben. Sie sind nicht sehr empfindlich gegen die Kälte, doch dürfen sie nicht während des Keimens von einem Froste getroffen werden. Den früh-

zeitigen Erbsen giebt man aber freilich gern eine beschützte Stelle.)

Sie werden im April auf ein im Frühjahr oder vor Winters gegrabenes Beet ¾ Fuß *) weit von einander und 2 Zoll tief mit Hülfe des Pflanzers gelegt. Wenn sie etwas erwachsen, wird die Erde um sie gut aufgelockert, am besten geht dieses mit der zweizackigen Hacke. Sobald die Pflanzen einen Schuh hoch geworden sind, muß man Strengel oder Reißig (sogenannte Erbsstiefeln) dabei stecken und die holländischen Zuckererbsen, die wohl 6 Schuh hoch wachsen, anfangs mit Binsen locker daran anbinden.

Will man die zeitig gewordenen grünen Schoten zur Speise gebrauchen, so muß man sie mit dem Messer oder der Scheere abschneiden, damit die Ranken mit den daran befindlichen noch jungen Schoten nicht Schaden leiden und verderben.

Gewöhnlich macht man in einem Jahre mehrere Pflanzungen von 3 zu 3 Wochen, um fortdauernd junge Zuckerschoten zu haben.

§. 191.

(Um recht frühe Zuckerschoten zu haben, treibt man die Zuckererbsen auch wohl in Mistbeeten. Am besten paßt dazu die frühe Zwerg- oder Franzzuckererbse, welche nicht über 4 bis 5 Fuß hoch wird und daher nicht gestiefelt wird, sondern platt auf dem Boden liegt. Im Lande legt man gemeiniglich 4 bis 5 Erbsen in Grübchen, die mit der kleinen Hacke 2 bis 3 Zoll tief und nach der Linie 1 Fuß weit von einander gemacht werden. Im Mistbeete kann man sie auch etwas enger setzen. Vor allen Dingen muß man aber sorgfältig

*) Besser thut man die Erbsen 1 bis 1½ Fuß von einander zu setzen. Sie genießen so die ihnen so nöthige Luft und Sonne besser und setzen reichlichere Früchte an. — Manche säen die Erbsen dicht in Reihen, welches aber nicht so gut ist.

beachten, daß das Mistbeet nicht zu warm, sondern der Brodem oder Dampf des Mistes größtentheils vergangen, und keine fette, sondern gemeine magere Gartenerde darin befindlich sey. Diese Art Erbsen ist dem Mehlthau vorzüglich unterworfen.

In Gärten, wo viel Sperlinge sind, welche den Zuckerschoten, besonders wenn die Erbsen darin etwas groß geworden sind, sehr nachgehen, ist ihre Erziehung mißlich. — Man muß dann verschiedene Mittel zu ihrer Verscheuchung anwenden. Die Vögel hohlen auch die gelegten Erbsen aus der Erde, um dieses zu verhüten legen daher manche die Erbsen 3 Zoll tief in die Erde, oder bestecken das Beet alsbald mit Erbsstiefeln oder Reisigholz, wodurch die Vögel abgehalten werden.

Manche Gärtner haben die Gewohnheit, an den Früherbsen, sobald sich unten die Blüthe zeigt, die Spitze der Ranken abzukneipen, damit die unteren Schoten desto schneller zur Vollkommenheit gelangen sollen.)

§. 192.

B) Die Pahl- Aufmach- oder Läufererbsen sind an Spielarten sehr zahlreich, und diese gehören entweder zu den Früh- oder Späterbsen. Zu den letzteren sind zu rechnen: die Klunker- und die Kron- oder Büschelerbse; zu den ersteren: die gemeine und die Englische Früherbse.

§. 193.

Die Klunkererbse, auch Fontanellerbse, ist vorzüglich geschätzt wegen ihres großen Saamens und vorzüglichen Geschmacks. Das Land dazu wird im Herbste oder Frühjahre gegraben. Das Legen kann geschehen so zeitig wie möglich im Frühjahre, aber auch noch allenfalls bis Ende Mai; aus den nach Ablauf dieses Monats in die Erde gebrachten Erbsen wird aber selten viel. Man macht nach der Linie in einer Entfernung von 2 Fuß ins Quadrat mit dem

kleinen Häckchen 3 Zoll tiefe Gruben und wirft in jede 4 bis 5 Erbsen. Wenn diese hervorgewachsen sind, wird das Lan dazwischen mit der breiten Hacke bearbeitet und vom Unkraute gereinigt. Sie wachsen bei günstiger Witterung 3 Fuß hoch, brauchen nicht gestengelt zu werden und tragen ziemlich reichliche Schoten.

Wenn die erste Saat einigermaßen erwachsen, nimmt man eine zweite und etwa um Pfingsten eine dritte Aussaat vor. Auf diese Weise kann man, wenn die Witterung günstig ist, bis Michaelis immer junge Erbsen haben.

Manche Gärtner pflegen diese Erbsen auch unter die großen Bauten- oder Pferdebohnen zu pflanzen, damit sich solche an die Bohnenstängel anklammern, und mit ihnen zugleich in die Höhe wachsen und reifen können.

§. 194.

Die Büschel- oder Traubelerbse braucht nicht gestengelt zu werden, indem sie von selbst einen starken Ranken hervortreibt und ihre Schoten alle an der Spitze oder Krone ihres starken aufrechtstehenden Stengels trägt. Man legt sie 8 bis 10 Zoll von einander und benützt sie theils als Auslaufererbsen, theils als Zuckerschoten, als letztere sind sie jedoch nicht sonderlich zu empfehlen, da sie theils zu klein, theils nicht fleischig genug sind. Man baut diese Erbsenart auch mehr ihres guten Ansehens, als ihres Nutzens wegen.

§. 195.

Die Früherbsen *) werden, wenn man nicht besonders frühe grüne Erbsen in die Küche verlangt, oder die

*) Die Früherbsen sind in ihrer Natur von den spätern dadurch sehr unterschieden, daß sie von unten auf blühen und so wie sie höher wachsen, immer weiter nach oben zu, so daß oft die untersten Schoten zum Abnehmen zeitig sind, wenn die obern noch ganz klein sind oder gar noch in der Blüthe stehen. Die spätern Erbsen hingegen blühen von

Saamen nur als dürres Gemüse benutzen will, auf ähnliche Art, wie die vorigen Sorten kultivirt. Indem man sie im März oder April auf ein vor Winter oder zeitig im Frühjahre gegrabenes Land legt. Baut man sie auf dem Felde, so läßt man dazu pflügen und sie in die Furche säen. Wenn die Schoten die gehörige Größe erreicht haben, pflückt man sie ab und läufert die grünen Erbsen zum Küchengebrauch aus, oder man läßt sie an den Stöcken reifen, schneidet dann letztere bei guten Wetter ab und läßt das Stroh einige Tage liegen, damit es dürre werde. So bald sie gehörig abgetrocknet sind, muß man eilen, solche nach Hause zu schaffen. Denn wenn sie ohngefähr einen Regen bekommen, so springen die Hülsen oder Saamenkapseln zum Theil von einander, daß die Erbsen herausfallen. Das heimgebrachte Erbsenstroh muß auf Boden oder Gerüsten luftig liegen, sonst vermodert es leicht. Bei Gelegenheit läßt man es dann ausdreschen. Das ausgedroschene Erbsenstroh wird den Schafen in Bündeln als Futter vorgelegt, oder auf der Futterbank vorher geschnitten dem Rindvieh verfüttert.

§. 196.

Um aber recht zeitig grüne Erbsen zur Speise zu erhalten, bedient man sich anderer Methoden. Indem man sie auf Mistbeeten, oder auch häufiger noch auf den sogenannten Erbsleiten erzieht.

Diese Erbsleiten (oder Rücken) werden bereits beim Umgraben des Landes vor Winter zubereitet. Man wirft nämlich nach Mitternacht die Erde dergestalt mit dem Grabscheid etwa zwei Fuß hoch auf, so daß ein nach Mittag hin abhängiges Beet von fünf Fuß Breite entstehe. Im

oben herunter und müssen daher ihren Wuchs in die Länge schon ziemlich beendigt haben, ehe sie ihre Blüthen [illegible] Daher ihr späterer Ertrag.

Garten kann man dieses Beet an eine gegen Mittag liegende Wand aufwerfen. Im freien Felde wählt man zu den Erbsleiten am liebsten solche Acker, die nach Mittag zu etwas abhängig sind, damit mehrere dergleichen Erbsleiten vor einander angelegt werden können, ohne daß die vordern den hintern durch den Schatten ihres erhöheten Rückens nachtheilig werden.

Auf diese Erbsleiten werden nun die Erbsen im Frühjahre, so bald man in die Erde kommen kann, Reihenweise 4 bis 5 Zoll weit von einander und 2 bis 3 Zoll tief, mittelst eines Pflanzers gesteckt. Die aufgehenden Erbsen hält man vom Unkraute durch Behacken rein. (Spätfröste schaden ihnen nicht leicht, wenigstens schlagen sie, wenn auch das Kraut erfrieren sollte, doch gemeiniglich wieder aus, wiewohl sie dann freilich nicht so frühzeitige Früchte bringen.) Solche Erbsleiten liefern schon Ende May's oder Anfangs Junius zur Speise brauchbare Schoten und grüne Erbsen, die man von dem hinter den Rücken jedes Beets befindlichen Gange auch leicht ohne Beschädigung der Stöcke mit einem Messer abschneiden kann. Die aus solchen Schoten geläuferten Erbsen werden dann als vorzüglich frühes Gemüse gut bezahlt. Wenn die Erbsen herunter sind, macht man das Land wieder eben und benutzt es noch zu Rüben, Möhren, Pastinacken rc.

Die allerfrühste Erziehung der grünen Erbsen in Mistbeeten geschieht auf gleiche Art, wie bei den Zuckerschoten angeführt worden ist. (S. §. 191.)

(Nach Poscharsky soll man auch sehr gut auf folgende Art frühzeitige Erbsen erziehen können. Man legt die Erbsen von einer frühen Sorte im Oktober in ein trockenes und gegen den Nordwind geschütztes Beet. Sind die Erbsen aufgegangen, so jätet und behäufelt man sie, so lange es die Witterung gestattet. Tritt heftige Kälte ein,

so bedeckt man die Erbsen mit leichtem Stroh, steckt aber, damit sie vom Stroh nicht niedergebeugt werden, zwischen die Reihen Reiser. Läßt die Kälte nach, so nimmt man das Stroh wieder weg, damit die Pflanzen nicht zu warm stehen, nicht zu sehr ins Kraut schießen und nicht verzärtelt werden. Gegen das Frühjahr werden die Erbsen bei trockner Witterung behäufelt und mit Reisern und Zweigen besteckt, damit sich die Erbsen an diese Zweige schlingen können, wobei man ihnen, so oft es nöthig ist, nachhelfen muß. Wenn das Wetter leidlich ist, soll man von diesen Erbsen schon im Mai Schoten haben. — Das Gelingen dieses Verfahrens scheint jedoch immer einen gelinden Winter voraus zu setzen.)

§. 196.

Was die Saamenerziehung der Erbsen betrifft, so thut man am besten, für diesen Zweck von jeder Sorte besondere, von andern Erbsenarten entfernte Beete anzulegen. Denn die Erbsen arten gar leicht durch Vermischung des Saamenstaubes unter einander aus *). Zeigen sich unter den Pflanzen dennoch in der Folge solche, die einer fremden Sorte angehören, so rauft man sie vor der Blüthe aus. Wenn

*) Die Ausartung bei den Erbsen ist überhaupt sehr stark und wird außer durch Bastarderzeugung, auch noch durch Boden und Klima veranlaßt. So gehen die holländischen Zuckererbsen, welche man mit ihren Schalen genießen kann, in die große Klunkererbse mit ungenießbaren Schaalen über. Die kleinen frühzeitigen Ausbrecherbsen, werden zu gemeinen Erbsen, welche hernach zu frühzeitigen Ausbrecherbsen nicht dienen. Diese gemeinen Erbsen verändern sich auch in solche, deren reife Saamen eine grüne Farbe auch beim Kochen behalten. — Wenn die Landleute die kleinen Früherbsen einige Jahre nach einander auf geringes Land säen, so verändern sie sich zum Theil in die sogenannten Stockerbsen, s. Anhang zum L. u. G. Schatz pag. 87. (Um recht große Erbsen zu erziehen, suchen manche Gärtner unter den ganz reifen Erbsen diejenigen zur Aussaat aus, die mit tiefen Eindrücken versehen sind.)

die Stöcke anfangen zu blühen, so zeichnet man diejenigen, welche zuerst ihre Blüthen zeigen, zum Saamentragen aus, und zieht die spät blühenden heraus, um jenen desto mehr Platz zu verschaffen. Dieses ist besonders bei den Früherbsen nothwendig, wo recht viel daran gelegen ist, Saamen zu erhalten, dessen Pflanzen so zeitig wie möglich ihre Früchte hervorbringen. Wenn die Schoten gelb werden, schneidet man selbige ab, breitet sie auf einen luftigen Boden zum Austrocknen aus und läufert sie dann gelegentlich. Bei den größern Erbsenarten zieht man auch die ganzen Pflanzen mit ihren reifen Saamen aus, bindet sie in Bünder, stellt sie zum Nachreifen hin, drischt, warfelt und reinigt sie, wie andere Saamen.

§. 197.

(Die Benutzung der Zuckerschoten, der grünen ausgeläuferten und der dürren Erbsen ist mannigfaltig und bekannt. Man kann die grünen Erbsen, besonders die Klunkererbse, auch lange Zeit in sehr gutem Zustande aufbewahren, wenn man sie, so wie sie frisch aus den Schoten kommen, mit etwas Salz in Bouteillen auf die in §. 88. beschriebene Art einmacht. Auch durchs Trocknen lassen sich die grünen Erbsen auf eben die Weise, wie grüne Bohnen in einem sehr genießbaren Zustande erhalten. Man legt sie auf Papier an einen luftigen Ort und wendet sie fleißig, bis sie ganz dürre sind. Vor dem Kochen weicht man sie einen halben Tag in Wasser ein. — Die jungen Ranken der Erbsen geben ein gutes Suppenkraut, das besonders im Winter sehr schätzbar ist. Man legt zu diesem Zweck Erbsen zur Winterszeit in einen Kasten, stellt diesen in ein Gewächshaus oder Zimmer ans Fenster und schneidet die 3 bis 4 Zoll hoch gewordenen Erbspflanzen zum Küchengebrauch ab.)

IV. Von der Spargelerbse.

§. 198.

(Sie heißen auch Spargelbohnen (Lotus tetragonolobus) und verlangen ähnlichen Boden, wie die Bohnen und Erbsen. Man legt Mitte Aprils je 2 Böhnchen in Grübchen, die ¾ Fuß von einander entfernt und 1 Zoll tief gemacht worden, und hält die Pflanzen sorgfältig vom Unkraute rein. — Auf die schöne Blüthe folgt eine viereckige Schote, die ganz jung verspeist wird. Man kocht sie nämlich zuerst in Wasser, welches ihnen den widrigen Geschmack benimmt, und bereitet sie dann wie Spargel oder als Salat zu. Die alten Schoten sind ein ganz unschmackhaftes Gericht. Die jungen müssen zum Küchengebrauch abgenommen werden, wenn sie zwischen den Fingern noch biegsam sind.

Die Saamenerziehung ist wie bei den Erbsen. — Der Saamen wird als Kaffeesurrogat verwendet, und die schönen rothen Blumen verschaffen diesem Gewächse den Rang einer Zierpflanze im Garten.)

Fünftes Kapitel.

Von kürbisartigen oder wäßrigen Gartengewächsen.

§. 199.

Darunter werden diejenigen Gewächse verstanden, die wegen ihren kürbisartigen Früchten angebaut werden: Gurken, Melonen, Kürbisse, Citrullen.

I. Von Gurken.

§. 200.

(Sie werden auch Cucumern und Kummerlinge genannt. Man hat zwei Hauptarten: die gemeine

Gurke (Cucumis sativus L.) und die Schlangengurke, oder türkische Gurke (Cucumis flexuosus L.). Die Früchte der letztern sind sehr lang, rauh und wenig gekrümmt, daher sie sich beim Einmachen gut zusammen legen lassen und für diesen Zweck vorzüglich gezogen werden, ob sie gleich im Ertrag den gemeinen Gurken etwas nachstehen. Von diesen letzteren giebt es verschiedene Spielarten: Die gemeine gelbe Gurke, deren Früchte bald 4, bald 6 und 9 Zoll lang, theils glatt, theils rauh, im unreifen Zustande grün, im reifen gelb sind. Sie wird, da sie sehr fruchtbar ist, häufig gebaut. Die gemeine rauhe weiße Gurke, deren Früchte anfangs grünlich weiß sind. Sie empfiehlt sich durch besondere Feinheit ihres Geschmacks. Die lange glatte Gurke, deren Früchte 8—15 Zoll lang werden. Die frühe grüne Trauben- oder Bouquetgurke, auch kleine russische Gurke genannt, trägt 4 Zoll lange Gurken, die mehr büschelweise zusammen sitzen. Sie bringt früher als die übrigen Arten ihre Früchte im freien Lande, da sie durch den Frost weniger leidet. Diese verschiedenen Sorten arten leicht in einander aus.

§. 201.

Alle Gurken verlangen einen guten, fetten, besonders lockern und warmen Boden, der eine sehr sonnige Lage hat. Im festen, kalten Erdreiche und bei nasser Witterung gerathen sie schlecht. Am besten wird das Beet schon vor Winters gegraben und stark gedüngt und zwar entweder durch Unterbringen oder Aufstreuen des Düngers. Der Pferdedünger bekömmt diesem Gewächse vorzüglich wohl *). Das

*) Wenn man im Frühjahr düngen will, verfährt man am besten folgendergestalt: Nach der Linie, in welcher die Gurkenkernen gelegt werden sollen, macht man 5 bis 6 Zoll tiefe Furchen, in welche man unten hin kurzen Mist und über denselben etwa zwei Zoll hoch Erde bringt, in welche die Kernen ½ Zoll tief eingelegt werden.

Legen der Gurkenkerne wird in der Mitte Aprils oder sicherer vom Anfange bis Mitte des Mai's vorgenommen, und zwar entweder in Furchen, die man bis 3 Fuß weit von einander macht und in welche die Kerne etwa 5—6 Zoll von einander zu liegen kommen; oder man verfertigt mit einer Hacke 1 Schuh große und höchstens 2 Zoll tiefe Löcher, immer in einer Entfernung von 3 Schuh eins, wirft in jedes Loch 12 bis 13 Kernen, so, daß sie weit genug von einander zu liegen kommen, bedeckt sie mit etwas lockerer Erde und streut endlich noch 1 Zoll hoch kleinen verfaulten Pferdemist drüber her. Die Kernen kann man vor der Aussaat 16—20 Stunden in Wasser einweichen und dann in einen leinenen Säckchen in warmen Pferdemist oder an einen warmen Ort keimen lassen. Von den aufgegangenen Pflanzen läßt man in der Folge an jeder Stelle nur 6, 7, höchstens 8 stehen. Sobald man das Verziehen vorgenommen, wird mit der Hand zwischen die jungen Pflanzen 1 Zoll hoch milde kleine Erde gestreut.

Wenn man die Gurken in 4 bis 5 Fuß weit von einander entfernte Reihen oder Löcher legt, kann man auch zwischen ihnen noch allerlei andere Küchengewächse, als Salat, Blumenkohl, Kohlrabi anbauen.

§. 202.

(Da besonders die früh gelegten Gurken durch Nachtfröste leicht gänzlich zu Grunde gerichtet werden, so ist es rathsam, mehrere, in Zwischenzeiten auf einander folgende Gurkensaaten vorzunehmen *). Zu den frühen Gurken

*) Die Wendischen Bauern verfahren in dieser Hinsicht sehr zweckmäßig. Sie machen auf das vor Winter gegrabene und gedüngte Beet kreisförmige Furchen, ohngefähr vier Zoll aus einander. Zu Ausgang des März legen sie Gurkenkernen in die mittelste kleinste Furche, nach acht Tagen in die zweite und dann von 5 zu 5 Tagen, bis die Furchen alle belegt sind. Geht nun eine oder die andere Saat zu Grunde, so bleiben doch die übrigen.

nimmt man gern ein Beet nahe an einer gegen Mittag gelegenen Wand, von welcher die Sonnenstrahlen zurück auf dasselbe prallen und es desto besser erwärmen.

Die aufgegangenen Gurkenpflanzen müssen bei trockner Witterung besonders fleißig begossen werden, aber nicht des Abends, so lange noch Nachtfröste oder Reife zu befürchten sind. Die zwischen ihnen befindliche Erde wird durch Behacken gelockert und zugleich das Unkraut vertilgt. Fangen die Gurkenranken an zu laufen, so muß man sie in solchen Richtungen legen, daß sie das Beet gleichförmig bedecken und sich nicht kreuzen. Sehr zweckmäßig ist es auch, an Seiten der Pflanzenreihen kurzes, dürres Strauchwerk in die Erde zu stecken, oder ein niedriges Lattengeländer zu errichten, damit die Ranken an denselben hinaufsteigen und so mit den daran sich bildenden Früchten die Sonne besser genießen, welches besonders zur bessern Reifung der Saamengurken beiträgt. — Wenn sich die Blüthen zeigen, so darf man ja nicht die sogenannten tauben Blüthen vor dem Aufblühen abbrechen (wie Reichart irrig anrieth), denn dieses sind die männlichen Blüthen, die durch ihren Saamenstaub die weiblichen fruchttragenden Blüthen befruchten müssen. Außerdem wird man keine tauglichen Saamen von letzteren erhalten, überdies bringen unbefruchtet gebliebene weibliche Blüthen auch schlechtere Früchte.

Manche schreiben vor, die rankenden Stengel zum Theil abzukneipen, welches aber von andern widerrathen wird. Sollten die Pflanzen sich zu weit mit ihren Ranken ausbreiten und sich gegenseitig den Raum beschränken, so ist es rathsam, die überflüßigen auszuziehen. Denn 2 bis 3 gehörigen Platz genießende Gurkenpflanzen bringen mehr Früchte, als 4 bis 5 dicht in einander gewachsene. — Zuweilen bekommen die Gurken eine Art von Mehlthau oder Rost, so daß sie grindig und eisenfleckig werden. Das beste

Vorbeugungsmittel ist, daß man die Verkältung der Pflanzen verhüte.

Wenn die Früchte die zum Küchengebrauch erforderliche Größe erreicht haben, so werden sie abgeschnitten, die spätern bestimmt man gemeiniglich zum Einmachen. Wenn man zu diesem Zwecke kleine Gurken wünscht, so darf man nur das Legen der Kerne spät, zu Ende Mai's oder Anfangs Junii, vornehmen, dann wird man recht schöne und reinliche Gurken erhalten.)

§. 203.

Die Gurken werden in manchen Gegenden, wie z. B. um Erfurt, auch auf freiem Felde gebaut. Der Acker wird dazu vor Winters gegraben, oder auch mit dem Pfluge und der Egge sorgfältig bearbeitet und gedüngt. Nimmt man dazu, wie häufig geschieht, ein im vorigen Jahre gedüngtes und mit Kohl bestellt gewesenes Land, so kann man das Düngen entbehren. Zu Ende Aprils säet man die Kerne (ohne sie vorher aufquellen und keimen zu lassen) dünne, so daß jede von der andern etwa neun Zoll entfernt bleibt, auf der Oberfläche aus, zieht sie mit Kärsten flach unter die Erde, dergestalt, daß sie etwa ½ Zoll tief zu liegen kommen und bestreicht den Acker mit der kleinen Gartenegge.

Wenn die jungen Pflanzen vier Blätter gewonnen haben, so läßt man sie mit dem Jätehäckchen oder der Jätemaschine vom Unkraut reinigen und zugleich die zu dicht stehenden durch Wegnehmung der überflüßigen verdünnen, so daß die stehenbleibenden einen Raum von 1½ Fuß erhalten. Sie bedürfen alsdann weiter keine Wartung, außer daß sie von den etwa hervorkommenden Unkraute rein gehalten werden.

§. 204.

Die ganz frühzeitige Erziehung der Gurken wird gemeiniglich in Mistbeeten vorgenommen. Nachdem man

etwa zu Anfang des Februars eine Schicht frischen Pferdemist in das Mistbeet gebracht, bedeckt man diese 9—12 Zoll hoch mit gehörig zubereiteter Erde. Zwischen der Oberfläche der letztern und den Mistbeetfenstern muß zum wenigsten 1 Fuß hoher Raum bleiben, damit die Gurken hinlänglich Platz und Luft zu ihrem Wachsthume erhalten. Wenn nach einigen Tagen die größte Hitze des Mistbeets vergangen ist, macht man in die Erde runde, tiefe, bis auf den Mist reichende Löcher, in welche die Körbe oder Töpfe, worein man vorher die Gurkenkernen gesäet hat, eingesetzt werden. Die Körbe werden folgendermaßen zubereitet. Man flechtet sie weitläufig aus dürren, vorher in Wasser eingeweichten Weiden, legt in die Tiefe derselben vermoderten, aber noch in etwas strohigen Pferdemist und über diesen einige Zoll Erde, auf welche, nachdem sie etwas zusammengedrückt worden, die Kernen aufgestreut, sodann ½ Zoll hoch mit Erde bedeckt werden. Statt der Körbe kann man auch 8 Zoll weite und 7 Zoll tiefe, am Boden mit einen etwa 1 Zoll breiten Loche versehene Scherben anwenden.

Diese Körbe oder Töpfe werden am besten so in das Mistbeet gesetzt, daß unter jedes Fenster desselben ein solcher, in das vorher im Mistbeet an dieser Stelle ausgegrabene Loch zu stehen kömmt. Die Erde des Mistbets wird an die Körbe angedrückt und gleich gemacht.

Wenn die Pflanzen aufgegangen sind, werden selbige so weit verzogen, daß in jedem Korbe nur 3 bis 4 Pflanzen stehen bleiben, die zuweilen mit lauwarmen Wasser begossen werden.

Sobald die Wärme nach etwa 6 bis 7 Wochen aus dem Mistbeete heraus ist, werden die Körbe ausgehoben und in ein anderes, auf die nämliche Art wie das erste zubereitetes Mistbeet eingesetzt, in welchem sie nun stehen bleiben.

Die Körbe verfaulen in der Folge, und die Wurzeln der darin befindlichen Pflänzen wachsen hindurch und suchen in der Erde des Mistbeets ihre Nahrung. Wendet man statt der Körbe Scherben an, so muß man beim Versetzen die Erde mit den Pflanzen durch Umkehren der Scherben aus letzteren herausnehmen, aber vorsichtig, damit der ganze Erdklumpen zusammenbleibt und so in das zweite Mistbeet eingesetzt werden kann.

Nach dieser Versetzung in ein frisches Mistbeet wird man ein rascheres Wachsthum an den Gurkenpflanzen augenscheinlich wahrnehmen, die zeitiger als außerdem ihre Früchte hervorbringen. Die Anwendung der Körbe und Töpfe hat den Nutzen, daß die Pflanzen durchs Versetzen in ihrem Wachsthume nicht gestört werden.

Manche verfahren auch auf folgende Weise: Sie legen die vorher zum Keimen gebrachten Körner in die Erde des Mistbeets unmittelbar hinein und versetzen die jungen Gurkenpflanzen, wenn sie das vierte Blatt erreicht haben, auf das zweite Mistbeet, indem sie die Pflanzen mit Hülfe eines Melonenbohrers aus dem ersten Mistbeete sammt der umgebenden Erde ausheben und in das neue Mistbeet, in ein darein gemachtes Loch einsetzen *). Am besten geschieht diese Versetzung an einem sonnigen Tage. Nach dersel=

*) Der gedachte Gurken= und Melonenbohrer wird von Eisenblech verfertigt, welches rund zusammengebogen und dessen Enden mit einem Drath zusammengehalten werden. Er muß in der Weite 6 Zoll, in der Höhe 7 Zoll haben. Beim Gebrauch drückt man den zugemachten Bohrer in die Erde des Mistbeets so ein, daß die Pflanze in der Mitte zu stehen kömmt, biegt denselben rückwärts nieder und hebt so die Pflanze mit der umgebenden Erde aus. Hierauf setzt man den Bohrer mit der Pflanze die er gefaßt hat, in das vorher gemachte Loch des andern Mistbeets ein, zieht sodann den Drath aus dem Blech, worauf dieses sich ein wenig aus einander giebt und die Erde mit der Pflanze leicht gehen läßt.

den darf das Angießen mit lauem Wasser nicht versäumt werden.

Die Gurkenpflanzen mögen nun nach der einen oder der andern Methode behandelt und versetzt worden seyn, so muß doch jederzeit Sorge getragen werden, daß die Kälte nicht in das Mistbeet hineindringen kann, wozu vor allen Dingen nöthig ist, daß man rund um das Mistbeet, so hoch dessen breterne Umfassung über der Erde hervorsteht, frischen Pferdemist schaffe und ihn gehörig zusammen trete. Wenn keine Fröste mehr zu erwarten sind, wird selbiger wiederum weggenommen. Auf der andern Seite darf aber auch die Hitze und der Brodden in dem Mistbeet nicht zu stark werden. Dieses zu verhüten und zugleich die Pflanzen an die freie Luft zu gewöhnen, muß man die Fenster bei günstiger Witterung mehr oder weniger lüften.

Wenn die Gurkenpflanzen in die Höhe wachsen und fast an die Fenster anstoßen wollen, werden sie sanft niedergebogen und mit kleinen hölzernen Haken von der Art, wie man sie beim Absenken der Nelken gebraucht, nur daß sie größer seyn müssen, an die Erde angeheftet, damit sie auf derselben fortzulaufen gewöhnt werden.

Bei dieser Behandlung kann man von den zu Anfang des Februars angelegten Mistbeetgurken schon Ende Aprils oder Anfangs Mai eßbare Früchte erhalten *).

*) Etwas später, aber doch auch weit früher, als nach der im freien Lande angewendeten Kulturmethode, erhält man frühzeitige Gurken, wenn man im Februar Scherben in der Tiefe mit frischen Sägespänen oder Gerberlohe füllt, oben gute Erde aufbringt und darein die Kernen legt. Setzt man sie hierauf in einem geheizten Zimmer hinter ein Fenster an die Sonne, so werden sich bald die Pflänzchen zeigen, die, wenn sie das vierte Blatt bekommen haben, sammt der Erde auf ein Gartenbeet gesetzt und in den ersten Tagen mit Töpfen bedeckt werden. Auf diese Weise entgehen sie den Nachtfrösten und man erhält früher Früchte.

§. 205.

Was die Saamenerziehung betrifft, so läßt man von den im freien Lande im Maimonat gemachten Gurkenpflanzungen von den verschiedenen Sorten die schönsten, nicht fleckigen Gurken, am sichersten vom zweiten Satze *), an den Stöcken hängen, legt ihnen, wenn sie größer werden, Steinplatten oder Breter unter, damit sie nicht anfaulen, wie sie oft thun, wenn sie auf der bloßen Erde liegen, zumal, wenn diese durch häufigen Regen immer naß erhalten wird, und nimmt sie endlich ab, wenn sie durch die gelbe Farbe ihre Reife verrathen. Nun läßt man sie noch einige Zeit zum Nachreifen liegen, schneidet sie sodann in der Mitte auseinander und nimmt die Kernen sammt der Brühe heraus. Wenn das heraus genommene Mark mit den Kernen 4, 5, 6 Tage, je nachdem die Witterung warm oder kalt ist, gestanden hat, so fängt es an zu gähren. Man bringt dann alles in ein Sieb, welches keine Kernen durchgehen läßt und reinigt leztere von dem umgebenden Fleisch oder Mark durch Zerdrücken, Reiben und Abschlämmen mit Wasser. Die Kerne fallen auf den Boden des Siebes, die Trebern und Fasern schwimmen oben auf und werden abgenommen. Die Saamenkerne trocknet man sodann schnell an der Sonne oder Luft. Bei langsamen Trocknen keimen selbige leicht. Sind sie gehörig trocken, so reibt man sie mit den Händen, um die etwa zusammen klebenden aus einander zu bringen und bewahrt sie zweckmäßig auf. Sie halten sich 5 bis 6 Jahr im keimfähigen Zustande.

Viele nehmen die Kernen, so bald sie aus den Schalen genommen worden und thun sie in ein Sieb, lassen die

*) Denn die zu erst sich ansetzenden Gurken, werden zuweilen, wenn die männlichen Blüthen später aufblühen, nicht befeuchtet und tragen dann keinen tauglichen Saamen.

Brühe ablaufen und schütten solche hernach zum Abtrocknen auf einen luftigen Boden, allein die Kernen werden bei dieser Behandlung unansehnlich und bleiben aneinander kleben, daß man sie nur mit Mühe trennen kann *).

§. 206.

Die unreifen Gurken werden frisch besonders zu Salaten verwendet und in großer Menge als Salz- oder Essiggurken eingemacht. Zu den Salzgurken werden gemeiniglich die größeren genommen, eine Nacht eingewässert, dann abgetrocknet, schichtweise mit Wein- und Kirschblättern, grünen Dill und Fenchel in Fässer gepackt und endlich eine siedendheiße Salzlacke darüber gegossen. Man legt einen Faßdeckel oben auf die Gurken, der mit Steinen beschwert wird. Haben sich die Gurken zusammengesetzt und ist das Salzwasser kalt geworden, so zieht man es von den Gurken ab, legt oben zur vollständigen Anfüllung des Fasses noch eine Schicht Gurken auf, läßt sodann das Faß vom Böttger zuschlagen und füllt es hierauf wieder mit dem vorhin abgegossenen Salzwasser durch das Spundloch ganz bis oben an. Es muß oft frisches Salzwasser nachgegossen werden, damit das Faß immer voll bleibe, auch muß man letzteres von Zeit zu Zeit umwenden. Solchergestalt halten sich die Gurken Jahr und Tag lang gut. — Die Essiggurken werden auf folgende Art eingemacht. Wenn die Gurken Ende Augusts eingeerndtet worden, sammlet man die kleinen be-

*) Noch ist bei der Saamenerziehung zu bemerken, daß man, um guten Saamen zu frühzeitigen Gurken zu erhalten, man genau diejenigen Gurkenpflanzen zur Saamenerziehung auszeichnen muß, welche die frühsten Blüthen und Früchte ansetzen. Denn diese Eigenschaft pflanzt sich wie bei den Bohnen, auf die aus den Saamen entspringenden Nachkömmlinge fort. Auch muß man, um eine Bastarderzeugung oder Ausartung zu verhüten, in der Nähe der Saamengurkenpflanzen einer Sorte, nicht blühende Pflanzen von andern Gurkenarten, von Melonen oder Kürbissen dulden.

sonders. Wenn diese länger auf dem Lande bleiben, werden sie gegen den Herbst rostig und fleckig. Zu Hause schneidet man die Stiele nahe an den Gurken ab, und die etwaigen Rostflecke mit der Spitze des Messers aus, wirft sie dann ½ bis ¾ Stunden lang in frisches Brunnenwasser und wäscht sie, damit der Unrath und die rauhen Stächelchen entfernt werden. Hierauf thut man sie in ein Sieb, wo das Wasser abläuft. Von da kommen sie in ein töpfernes Geschirr, wo man sie mit Salz bestreut 12 bis 24 Stunden stehen läßt. Man breitet sie dann auf ein Tuch und reibt sie damit ganz gelinde ab. So abgetrocknet legt man sie schichtweise in eine steinerne Büchse, mit grünen oder dürren Fenchel, Dill, Lorbeerblättern und langen oder spanischen Pfeffer, und gießt zuletzt guten, vorher etwas aufgekochten und mit ein wenig Salz versetzten Essig siedend heiß darüber. Wenn der Essig wieder kalt geworden, wird er von den Gurken abgegossen und von neuem abgekocht und geschäumt, sodann abermals über die Gurken gegossen. Man kann diese Prozedur zum drittenmal wiederholen, wo man hernach den Essig über den Gurken stehen läßt, diese oben mit Weinlaub bedeckt und durch hölzerne, gegen die Wände des Gefäßes gespannte Späne verhütet, daß sie nicht in die Höhe steigen können. — Hernach stellt man das Gefäß in ein kühles Gewölbe oder Keller. In 3 bis 4 Wochen sind die Gurken genießbar und sie halten sich 3 Jahre lang. (S. Reicharts gemischte Schriften, S. 372.)

(Zu den sogenannten Senfgurken nimmt man die großen überreifen Saamengurken, schneidet ihren fleischigen Theil in Stücken, bestreut sie mit Salz, trocknet sie nach einigen Stunden wieder mit einem leinenen Tuche ab und legt sie dann mit Senf, dem man noch Nelkenpfeffer, gewöhnlichen Pfeffer und zerschnittenen Meerrettig beifügt, schichtweise mit Lorbeer- und Sauerkirschblättern in einen

Topf, gießt sodann abgekochten recht scharfen Essig kalt darüber und verwahrt das Gefäß mit Blase. Nach 6 Wochen sind diese Senfgurken genießbar und halten sich bis ins folgende Jahr.

II. Von Melonen.

§. 207.

Von dieser aus Asien abstammenden Pflanze, die nach Linne Cucumis melo genannt wird, giebt es eine unendliche Menge von Ab- und Spielarten, welche in drei Hauptklassen getheilt werden können. Diese sind:

1) Die Cantalupen, welche kugelförmige, etwas platte und mit vielen Warzen bedeckte Früchte, meist mit grünen und weißen sehr delikaten Fleische haben.

2) Die Netzmelonen. Sie haben lange, meist große Früchte, deren Schale von außen mit netzartigen Rissen bedeckt ist, die Fächer zwischen den Netzen sind anfangs grün, dann gelb. Das dicke, orangengelbe Fleisch ist saftig und wohlschmeckend; auch ihr Mark ist eßbar. Sie gerathen leicht.

3) Die gerieften oder gefurchten Melonen, mit länglichen Früchten, deren Schale gewöhnlich durch 12 Reifen getheilt ist, zwischen denen sich das Fleisch merklich erhöht. Ihr Fleisch ist gelb und saftig und das Mark ist völlig davon getrennt.

Außerdem sind noch zu bemerken, die frühzeitigen Melonen (Melon de Carmes), die weißen oder Speckmelonen, die rothen Melonen mit dunkelrothen Fleische, die Wintermelonen, die sich bis im Winter halten, wenn sie an trocknen luftigen Orten aufgehängt werden.

§. 208.

Die Melonen werden gemeiniglich in Mistbeeten, selten im freien Lande gezogen.

(Das Erdreich, worin Melonen am besten gedeihen und das man für Mistbeete zubereiten kann, ist eine Mischung von 2 Theilen guter Gartenerde, 1 Theil Flußsand und 1 Theil frischer Schafmist. Diese Mischung wird 1 Jahr vorher bereitet und in einen trocknen Schoppen bis zum Gebrauch aufbewahrt. Man kann sie von Zeit zu Zeit mit Mistjauche begießen und umstechen. — Ueberhaupt lieben die Melonen in unserm Klima eine zwar fette, aber dabei auch hitzige Erde, die fähig ist, das Wasser leicht aufzunehmen, ohne es zu lange zu halten und die den Einwirkungen der Sonnenstrahlen nicht widersteht.)

Die Erziehung der Melonen auf Mistbeeten kommt fast ganz mit der der Gurken (s. §. 204.) überein. Nur hat die Melonenpflanze einen drei= bis viermal größern Raum als eine Gurkenpflanze nöthig, auch bedürfen sie des Beschneidens. Denn die Melonen haben die Art an sich, daß sie nicht leicht an dem mittleren Stengel oder Herzen Früchte bringen. Wenn daher die Melonenpflanzen das fünfte oder sechste Blatt erreicht haben, schneidet oder kneipt man ihnen das mittlere Herz ab *). Nach dieser Behandlung wachsen die Nebenranken schnell hervor und fangen an zu blühen (wo man ihnen dann eben so wenig, als den Gurken, die tauben Blüthen, wenigstens nicht alle, nehmen darf.) Bei dürren Wetter muß man sie, aber nur ganz mäßig, begießen, denn die Melonen können nicht viel Nässe ertragen. In der Folge müssen alle Nebenranken, so keine Früchte ansetzten, nebst den Spitzen der frucht=

*) Diese Behandlung beruht auf der Erfahrung, daß der Hauptranken der Melonenpflanze fast lauter männliche, und nur erst späterhin wenige weibliche Blüthen bringt; wogegen die Seitenranken die letzteren in größerer Menge und früher bekommen. Man schneidet nun in der Folge diejenigen Nebenranken ab, die nur männliche Blüthen haben.

tragenden Ranken, bis zum dritten Knoten von der Frucht an, weggeschnitten werden. An jedem der Ranken läßt man auch nicht gern mehr als 1 oder 2 Früchte, wozu man die besten und frühesten und gemeiniglich die am nächsten am Stamme befindlichen wählt. Die übrigen kneipt man ab. Ueberhaupt darf eine Pflanze an allen Ranken zusammen genommen in der Regel nicht mehr als 3 bis 5 (bei manchen Sorten 6—8) Melonen behalten, denn bleiben zu viele an einem Stocke, so wird selten etwas vollkommenes daraus. Ueberdies würden die später sich ansetzenden Früchte nicht einmal zur Reife kommen.

Haben die Früchte die Größe eines mittelmäßigen Apfels erreicht, so legt man unter jede ein Stück Schiefer, Ziegelstein, oder ein Bretchen, damit sie unterhalb nicht anfaulen. (Ehe die Frucht ausgewachsen ist, darf man die sie beschattenden Blätter nicht wegnehmen, weil diese zur Beförderung des Wachsthums und der Größe der Melonen nöthig sind. — Der ausgewachsenen Frucht aber verschafft man durch Wegnehmung der überflüßigen Blätter und Ranken, die zu ihrer schnelleren Reifung förderliche Sonne und Luft.)

Die Melonenpflanzen müssen bei schönen, warmen Wetter durch Aufhebung der Fenster der freien Luft ausgesetzt werden, dagegen man bei kalten schlechten Wetter die Mistbeete zudecken muß.

Ob eine Melone reif geworden, wird man durch folgende Merkmale gewahr: An dem angenehmen Geruche, den sie, besonders wenn Morgens die Fenster aufgehoben werden, verbreitet; wenn der Ranken, woran sich die Melone befindet, welk zu werden beginnt und sich die Schale derselben am Stiel etwas auseinander giebt, imgleichen wenn man eine Melone in die Hand nimmt und man findet, daß sie schwer und nicht weich ist, wenn man daran

drückt. — Man nimmt sie alsdann ab, jedoch so, daß der Stiel daran bleibt. Zum Verschicken müssen die Melonen etwas vor der völligen Reifung abgenommen werden, indem sie während der Reise noch nachreifen. Die reifen Melonen lassen sich am besten einige Zeit an einem kühlen Orte aufbewahren.

Man ißt sie entweder roh mit Zucker, Zimmt, Pfeffer oder Salz; auch werden sie zu Suppen, Muß, Torten, Konfituren verwendet und mit Zucker oder Essig eingemacht.

§. 209.

(Die Melonen im freien Lande zu erziehen, glückt in unserm nördlichen Himmelsstriche nur in sehr heißen Sommern. Auf jeden Fall erfodern sie ein sehr sonnenreiches, geschütztes Beet. Am besten erreicht man seinen Zweck, wenn man im März und April die Saamen erst in Blumentöpfe legt; diese in einem Zimmer vor das Fenster stellt, den jungen Pflanzen bei guter Witterung freie Luft giebt und sie endlich zu Anfang Junius auf ein fettes, warmes, sonniges Beet setzt. Manche machen auch im Freien ein Lohbeet, legen die Saamenkörner hinein und bedecken die Pflanzen zum Schutz gegen die Kälte mit Glocken oder Glashäusern.

Die Erziehung der Melonen im freien Lande gelingt am besten, wenn man Saamenkernen von Melonenpflanzen erhalten kann, die schon im Freien erzogen wurden. Die 4 bis 5 Jahr alten Saamen sind den frischen vorzuziehen, weil sie weniger in die Ranken, aber mehr in die Früchte treiben).

§. 210.

(Zur Saamenerziehung wählt man von denjenigen Pflanzen, welche am frühsten blühen, die schönsten Früchte aus und läßt sie vollkommen am Stocke reifen. Die Kernen werden auf ähnliche Art ausgemacht und gereinigt, wie

die Gurkenkerne. Um durch die Saamen jede Sorte unverfälscht fortzupflanzen, muß man alle blühende Pflanzen fremdartiger Sorten von den Saamenpflanzen entfernen.

Es wäre über die Kultur der Melonen noch gar vieles zu erinnern, allein da dieses Gewächs unserm Klima wenig angemessen und nur sparsam angebaut wird, so mag vorstehendes genug seyn.

III. Von Kürbissen.

§. 211.

Die mannigfaltigen, in Gärten kultivirten Arten von Kürbissen, stammen von verschiedenen Species der Kürbisgattung ab, die meisten von Cucurbita pepo L. — Der Flaschenkürbis von C. lagenaria, der Melonenkürbis von C. melopepo, der Warzenkürbis von C. verrucosa.

Die Kürbisse wachsen im Allgemeinen am besten in recht fetten, leichten, lockern und feuchten Boden und in sonnenreicher Lage. Die Aussaat geschieht gemeiniglich Ende Aprils und Anfang Mai's. Man legt die vorher zur Beförderung des baldigen Aufgehens im Wasser aufgequellten und gekeimten Kernen zu zweien in 2 Zoll tiefe, 8 Fuß von einander entfernte Löcher, bedeckt sie ½ Zoll mit Erde und streut auch wohl noch 2 Zoll klaren Pferdemist über. Man muß sie fleißig begießen, denn sie verlangen viel Feuchtigkeit *). Zeigen sich die Früchte, so läßt man

*) Damit das Wasser nicht zu nahe an den Stamm komme, macht man um denselben eine ringförmige Furche, in welche man mit der Gießkanne das Wasser eingießt. Man kann auch eine Schüssel mit Wasser daneben stellen und ein wollenes Läppchen mit einem Ende in die Schüssel mit dem andern an die Wurzeln des Kürbisses legen, so zieht sich das Wasser nach und nach aus dem Gefäß an die Wurzeln, oder man setzt neben die Kürbispflanze einen Topf mit Wasser, der eine kleine Oeffnung am Boden hat, durch welche das Wasser nach und nach abtröpfelt.

an jeder Ranke nur 2 bis höchstens 3 und bricht die übrigen nebst der Spitze des Rankens ab, damit die daranbleibenden Kürbisse alle Nahrung genießen. Wenn diese nun groß geworden, legt man ihnen dünne Steine oder Breter unter, weil sie auf der Erde liegend leicht anfaulen. Damit die ganze Frucht gleichzeitig reift, wendet man sie zuweilen.

Da die Kürbispflanzen mit ihren Ranken auf der Erde liegend sehr vielen Raum hinwegnehmen, so zieht man sie sehr häufig an Zäunen, Spalieren, Wänden, Geländern hinauf. Viele Arten kommen auch außerdem nicht zur Reife, z. B. die Herkuleskeule. Man thut wohl, diese überdies noch zeitig im Frühjahr auf ein Mistbeet zu säen und die hier hinreichend emporgewachsenen Pflanzen an ihren bestimmten Standort im Garten versetzen.

§. 212.

Die Kürbisse sind reif, wenn sie beim Anklopfen einen dunkeln Klang von sich geben. Man kann sie auch so lange an den Stöcken lassen, bis die Blätter welken. Nach dem Abnehmen stellt man sie zum Nachreifen hin und bringt sie erst dann in ein Zimmer, wenn die starken Fröste heran nahen. — Um den Saamen zu erhalten, schneidet man die Früchte auseinander, nimmt die Kernen mit dem Marke heraus und reinigt sie auf die nämliche Art, wie bei den Gurken gezeigt worden ist.

Der aufbereitete Saamen muß schnell an der Sonne oder durch die Luft getrocknet werden, weil bei langsamen Trocknen die Körner leicht keimen.

Die kleinen Kürbisse kann man auch ganz lassen und an einen luftigen und sonnigen Ort hängen, wo sie nach und nach ganz vertrocknen. Schlägt man sie dann aus einander, so können die Kernen leicht von dem ausgetrockneten Marke abgesondert werden.

Um bei der Saamenerziehung unverfälschte Sorten zu erhalten, muß von den Saamenpflanzen jede fremde Kürbisart entfernt bleiben. Die kleinen Birn- und Citronenkürbisse arten leicht in die großen gemeinen Kürbisse aus, man muß daher zum Saamen die kleinsten Früchte erkiesen.

§. 213.

(Die Kürbisse können in der Küche auf mannigfaltige Weise benutzt werden: Am häufigsten wird das Fleisch zu Brei gekocht und mit Grütze und Milch gegessen, auch kann der zu Brei gekochte Kürbis mit Mehl angeknetet zur Brodvermehrung beitragen. In England schneiden die Landleute ein Loch in den Kürbis, nehmen Kernen und Mark heraus und füllen an dessen Stelle Aepfelscheiben und geschnittenes Fleisch hinein, setzen auch wohl Gewürz und Zucker zu und backen so den Kürbis in Ofen.

In dünne Scheiben geschnitten, kann das Kürbisfleisch getrocknet und lange konservirt werden. Junge Kürbisse werden auch zuweilen gleich den Gurken in Essig eingemacht.

Außerdem können sie auch als Viehfutter, zu Bereitung eines Syrups, nach Art des Möhrensaftes, zum Branntweinbrennen und auf andere Art gebraucht werden.

Die Kernen selbst dienen in manchen Fällen statt Mandeln. Es läßt sich Oel daraus pressen (1 Pfund Kerne geben 6 bis 8 Loth Oel) und Mandelmilch daraus bereiten. Auch geben sie Mehl, das mit Weizenmehl vermischt zu allerlei Backwerk zu gebrauchen ist.)

IV. (Von den Citrullen)

§. 214.

oder Wassermelonen (Cucurbita Citrullus Linn.) Die Früchte, die zuweilen 30 Pfund schwer werden, sind

rund; etwas platt gedrückt, glatt, meist grün, zuweilen auch gesprengelt und gestreift. Ihre Schale ist stark, das röthliche oder weißgelbliche Fleisch ist wäßrig, lose und süß und sehr kühlend und durstlöschend, daher diese Frucht in heißen Ländern besonders geschätzt ist.

In unserm Klima muß man bei der Kultur dieses Gewächses die Mistbeete zu Hülfe nehmen, in diese legt man in der Mitte des Märzmonats die Saamenkernen 1 Fuß weit von einander und hält die Fenster so lange drüber, bis keine Fröste mehr kommen. Haben die erwachsenen Pflanzen unter den Fenstern keinen Platz mehr, so hebt man selbige auf und läßt die Ranken ins Freie laufen, andere hingegen schneiden die über das Mistbeet hervorragenden Spitzen derselben ab. Man kann aber auch, wenn die Zeit der Fröste vorüber ist, die jungen im Mistbeet erzogenen Pflanzen mit einem Melonenheber ausheben und ins Freie, auf sonnige, fette Gartenbeete versetzen. Bei Dürrung müssen die Pflanzen fleißig gegossen werden.

Die Reife der Früchte verräth sich durch den Klang. Nach dem Abnehmen läßt man sie nachreifen, verspeist sie, und hebt die Kernen, nachdem sie herausgenommen und gehörig gereinigt worden, auf. — Die Kernen haben ganz die Gestalt der Kürbiskernen und bleiben 4 Jahr keimungsfähig.

Sechstes Kapitel.

Von Salatgewächsen.

§. 215.

Darunter werden solche Pflanzen verstanden, deren Blätter am häufigsten ungekocht mit Essig und Baumöl

zubereitet gegessen werden. Es gehören hieher der gemeine Salat, die Endivien, die Rapunzeln, die Garten- und die Brunnenkresse.

I. Vom Salat.

§. 216.

Dieser wird auch Lattig, Lattuke, Schmalzsalat (Lactuca sativa L.) genannt. Er zählt eine Menge von Varietäten und Spielarten, die man in zwei Klassen theilt, nämlich in Kopfsalate und Bindsalate. Erstere bringen geschlossene Köpfe, wie der Kopfkohl, hervor; letztere hingegen nicht, daher man den Pflanzen im Lande einige Zeit vor dem Gebrauche erst die Blätter zusammen bindet.

Zu den Kopfsalaten gehören z. B. der gelbe Prahlsalat; der frühe Eiersalat oder gelbe Montree, der von vortrefflichem Geschmack ist; der grüne Prahlsalat; der Straßburger Kopflattig, mit sehr großen aber wenig geschlossenen Köpfen; der Forellensalat; der Prinzenkopf; der frühe Steinkopf; der Kaisersalat, welcher, wenn er gehörigen Raum bekommt, schöne Häupter bringt; und endlich der Wintersalat.

Zu den Bindsalaten rechnet man den langen Bindsalat (der auch die lange Sommerendivie genannt wird); den weißgelben großen Passauer, den Forellenbindsalat, den rothen Bind- oder Bolognesersalat rc.

§. 217.

Aller Salat oder Lattig verlangt ein gutes, lockeres, fettes Land, und eine freie sonnige Lage. Im mageren Boden bekömmt man keine guten Köpfe. Gewöhnlich nimmt man ein frisch gedüngtes Beet dazu. Häufig säet man den Salat auch zwischen andere Gewächse, z. B. Möhren, um den leeren Raum zu benutzen, den sie übrig lassen, so lange

sie noch jung und klein sind. Sobald aber diese Gewächse grösser werden, muß man ihnen durch Hinwegnehmung des Salats den nöthigen Platz verschaffen.

Der S o m m e r k o p f s a l a t (d. h. für den Sommergebrauch bestimmte Kopfsalat), wird auf ein vor Winter oder im Frühjahr gut gegrabenes und gedüngtes Land ganz dünne aufgesäet und umgeharkt. Gemeiniglich geschieht die Aussaat zu verschiedenen Malen vom Anfange des Merz bis zu Ende Junius. Der noch später gesäete schließt sich nicht gut in feste Köpfe, zumal wenn er auf einem zu trockenen Lande steht *).

Ist der Salat auf den Betten aufgegangen und etwa eines Pfennigs groß in seine Blätter gewachsen, so müssen die zu dicht stehenden Pflänzchen nach und nach und zwar also, daß kein Ständchen das andere mit den Blättern berührt, mit einem Messer an den Wurzeln abgestochen werden, damit diejenigen, welche man auf dem Lande stehen läßt und welche man zu Häuptern haben will, Raum bekommen, welches wohl zu bemerken ist. Denn wenn die Salatpflanzen einen Zoll hoch in ihre Blätter gewachsen und 8 Tage zu dicht an einander stehen bleiben, so w i e d e r s c h l a g e n sie, d. h., sie werden gelb, kränklich und

*) Wenn man gegen Mittag an einer Mauer 5—6 Fuß breite, 2 Fuß hohe, abhängige Beete (sogenannte Leiten oder Lehnen, wie zum Früherbsen s. §. 196.) vor Winters aufwirft, so kann man den Salatsaamen (am besten von frühzeitigen Sorten, d. h. solche, die ihre Köpfe früher als andere schließen) auch im Februar, sobald das Wetter aufgeht, aufsäen, mit Kärsten unterziehen und berechen, und man wird 2 bis 3 Wochen früher jungen Salat zum Ausstechen erhalten.

Manche säen auch den Salat im Februar auf Mistbeete, die zu Gurken und Melonen bestimmt sind. Man läßt ihn hier so lange wachsen, bis die jungen Pflänzchen der Melonen und Gurken herauskommen und zieht ihn alsdann zum Gebrauch oder zum Versetzen auf ein sonniges geschütztes Beet aus.

sterben wohl gar ab, indem sie sich gegenseitig die Nahrung entziehen. Dieses Durchstechen muß wiederholt werden, so bald die Pflanzen abermals so weit erwachsen sind, daß sie mit ihren Blättern an einander reichen, bis sie einen oder auch einen halben Schuh von einander stehen, je nachdem sie zu einer Sorte gehören, die viel oder wenig Raum bedarf. Ohne dieses fleißige Durchstechen wird man nie gute Köpfe erhalten, indem die zu eng stehenden Salatpflanzen, statt Köpfe zu bilden, in die Höhe schießen.

(Wenn man die auf den Saamenbeeten gezogenen Pflanzen versetzen will, welches manche zur Erhaltung besserer Köpfe für nöthig erachten, so geschieht es am besten, nachdem die Pflänzchen 7—8 Blätter erhalten haben. Sie werden behutsam ausgehoben und am besten in Furchen ½ bis 1 Fuß weit gesetzt, wobei man sich hüten muß, sie hart zu drücken oder zu quetschen. Auch das Erdreich muß von einen Regen oder durch vorheriges Gießen feucht und milde geworden seyn. Beobachtet man diese Vorsichtsmaßregeln nicht, so gehen viele Pflänzchen nicht auf. Nachdem man die versetzten Pflanzen stark begossen hat, bedeckt man dieselben, zumal wenn die Hitze stark ist, zum Schutz gegen die Sonne mit Blättern, oder macht ihnen durch vorgestellte Breter Schatten. Am sichersten werden die versetzten Salatpflanzen anschlagen, wenn man sie aus den Saamenbeete mittelst der Gartenkelle aushebt, so daß sie Erde genug an ihren Wurzeln behalten. — Die angewachsenen Pflanzen werden zur Auflockerung des Bodens und Unkrautsvertilgung in der Folge fleißig behackt.)

§. 218.

Der Wintersalat (dessen Köpfe zum Wintergebrauch bestimmt sind), unterscheidet sich eigentlich nicht wesentlich vom Sommersalate, sondern nur durch die Zeit der Aussaat. Man kann daher fast sämmtliche Salatsorten

auch als Wintersalat anbauen. Inzwischen leiden doch manche derselben durch die Kälte und Winterfeuchtigkeit mehr als andere; daher man jene vermeidet und nur vorzüglich die letztern, dauerhafteren Sorten für diesen Zweck benutzt. Besonders paßt dazu der eigentlich sogenannte Wintersalat, der am Rande der Blätter mit rothen Flecken versehen ist.

Der Saamen von den zum Wintergebrauch bestimmten Salaten wird im August oder auch noch zu Anfang Septembers in gut gedüngtes, oder doch noch sehr fettes Erdreich, ganz dünne gesäet. Das Beet muß vorher wohl gegraben und der aufgesäete Saamen eingefüßelt und behackt werden.

Wenn der Saamen aufgegangen, muß das Unkraut hinweggeschafft werden und nachdem die Pflänzchen so weit erwachsen, daß man sie verziehen oder ausheben kann, so versetzt man sie mit der gehörigen Vorsicht nach Michaelistag auf eben dergleichen gutes Land, welches aber vorher muß gedüngt und gleich gerecht werden. Man steckt sie 9 bis 10 Zoll nach der Gartenschnur ins Quadrat von einander. Nach dem Verpflanzen muß sogleich gegossen werden, womit man fortfahren muß, bis man gewahr wird, daß die Pflänzchen eingewurzelt sind. Den Winter über brauchen sie gar keine Wartung, denn sie erfrieren nicht leicht besonders wenn das Beet eine gegen die kalten Nord- und Ostwinde geschützte Lage hat. Je mehr aber Schnee darauf fällt, desto besser ist es zu ihrer Erhaltung, denn die trockenen Fröste thun doch zuweilen einigen Schaden. Auch auf Beeten, die der Morgensonne ausgesetzt sind, leiden die Pflanzen durch zu schnelles Aufthauen des Frostes, ferner, gehen solche leicht zu Grunde, wenn sie in Folge eines sehr warmen Herbstes vor Winter schon anfangen Köpfe zu bilden und nun bei eintretendem Thauwetter die Nässe in

den Herzen stehen bleibt, ohne abzuschießen. Bei dem im September gesäeten Wintersalate hat man das Schließen der Häupter vor Winter nicht zu fürchten.)

Konnte die Versetzung zur Herbstzeit nicht geschehen, so kann solche auch zeitig im Frühjahre vorgenommen werden. Wollte man aber der Mühe des Versetzens gar entübrigt seyn, so können die aufgegangenen und in etwas erwachsenen Salatstäudchen mit dem Jätehäckchen durchschnitten oder verzogen werden, so daß sie 1 bis 2 Zoll von einander zu stehen kommen. Auf das Frühjahr, wenn die Salatpflanzen zu wachsen beginnen und sie anfangen, sich mit ihren Blättern zu berühren, sticht man die überflüssigen mit einem Messer aus und gebraucht sie zur Speise, welches so oft wiederholt wird, so bald sie wieder mit ihren Blättern zusammenreichen wollen. Sind sie solchergestalt so weit verdünnt worden, daß sie 9 bis 10 Zoll weit von einander stehen, so haben sie nun Raum genug erhalten, um gehörige Häupter zu bilden, welche sie 8 bis 14 Tage früher liefern, als diejenigen Pflanzen, welche im Frühjahre versetzt wurden.) Bei trockner, kalter Frühjahrswitterung wird der Wintersalat zuweilen zähe und unschmackhaft. Durchs Einweichen in frischen Brunnenwasser vor dem Gebrauch läßt er sich aber verbessern.

§. 219.

(Die Bindsalate werden im Ganzen genommen bei der Kultur auf ähnliche Art, wie die Kopfsalate behandelt.)

Sehr frühzeitig kann man auch den Wintersalat erhalten, wenn man die Pflänzchen im Oktober aus dem Lande nimmt und in ein kaltes Mistbeet setzt, das man, wenn Fröste sich einstellen, mit Fenstern bedeckt. Bei starkem Fröste werden noch überdieß Laden, Matten, oder Baumlaub darüber gebracht. So kann man oft schon im December und Januar Köpfe bekommen. Daß den Pflanzen bei günstiger Witterung auf dem Mistbeete Luft gegeben werden müsse, versteht sich von selbst.

deckt. Man säet sie gemeiniglich ganz zeitig im Frühjahr. Die jungen Pflanzen werden 9 Zoll von einander auf gutes fettes Land verpflanzt und gehörig begossen. Wenn die äußern Blätter groß genug sind, werden sie über dem Herzen zusammengebogen und mit Baste umwunden, wodurch man bewirkt, daß letzteres nicht in die Höhe schießt und die inwendigen Blätter gelber, zärter und wohlschmeckender werden. Dieses Zusammenbinden muß wenigstens 14 Tage vor dem Gebrauche in der Küche geschehen.)

§. 220.

(Der Stichsalat, auch Schnittsalat genennt, ist eigentlich keine besondere Abart des Salats, sondern man versteht darunter jede Salatsorte, die recht dicht in der Absicht gesäet wird, um bei Zeiten im Frühjahre die jungen Blätter von den Pflanzen, ehe sie Köpfe bilden, abzuschneiden. Am häufigsten und liebsten nimmt man dazu eine Art, die von Montreesalat abzustammen scheint und die man auch wohl besonders mit den Namen des Schnittsalats zu belegen pflegt.)

§. 221.

Zur Saamenerziehung wählt man von den im Frühjahr oder vor Winter gesäeten Sommersalatpflanzen diejenigen aus, die in ihrer Art die vollkommensten sind, von Kopfsalate, z. B. die, welche recht feste Köpfe gebildet haben. Man verschafft ihnen einen Raum von wenigstens 2 Fuß, indem man die zu dicht stehenden Stauden wegnimmt. Auch dürfen, um die Sorten durch den Saamen unverfälscht fortzupflanzen, durchaus verschiedene Salatarten nicht nahe zusammen stehen, weil sonst durch den Saamenstaub leicht Bastardzeugungen entstehen, wozu der Salat außerordentlich geneigt ist.

Sind die Saamenstengel in die Höhe gegangen, so schützt man sie gegen Beschädigungen mit Stangen oder

durch Stangengeländer und nimmt ihnen die untersten oder sogenannten Erdblätter, denn diese gehen bei anhaltenden Regen leicht in Fäulniß und stecken am Ende die ganze Pflanze an. Wenn die Kopfsalatpflanzen zu dicht geschlossene Köpfe haben, muß man den Saamenstengel durch einen Kreuzschnitt, auf ähnliche Art, wie beim Kopfkohl gezeigt worden, Luft zu machen suchen, sonst geht derselbe leicht zu Grunde. Während der Blüthe erscheinen zuweilen besonders bei regniger Witterung, kleine weiße Madenähnliche Würmchen und richten eine außerordentliche Zerstörung in den sich erst entwickelten Saamenhüllen an, auch verderben die Saamen bei anhaltenden Regenwetter leicht. Es ist daher gut, an verschiedenen von einander entfernten Orten des Gartens Salatstauden zum Saamen stehen zu lassen, um nicht in die Gefahr zu kommen, gar keinen Saamen zu erndten.

Das beste Merkmal der Saamenreife ist, wenn die federartige Saamenkrone aus den Saamenköpfchen hervortritt, der Saamen hart und der Stock gelb und welk wird. Man schneidet dann entweder die reifen Köpfe oder die ganze Pflanze ab, stellt oder legt diese an einen vor Mäusen und Vögeln geschützten Ort zum Abtrocknen hin. Hierbei muß aber das Umsetzen der Stengel nicht vergessen werden; weil sie sich sonst zu fest auf einander legen und dann leicht faulen. — Man klopft den Saamen hierauf auf einen leinenen Tuche aus und reinigt ihn durch Sieben und Schwingen in der Mulde. Den so gereinigten Saamen breitet man dünne aus, damit er vollständig austrockne, ehe er in die zur Aufbewahrung bestimmten Behältnisse gebracht wird, sonst ballt er sich in Klumpen und es entstehen Maden darin.

Vom Wintersalat läßt man zur Saamenerziehung im Frühjahr die schönsten und am besten geschlossenen Häup-

ter stehen. Wählt man schlechte Häupter, so erhält man aus ihren Saamen nichts als flattriges Zeug und kein ordentliches Haupt. Die Wintersalatpflanzen schießen zeitig in die Saamenstengel und der Saamen wird um Jakobi reif. Er geräth fast alle Jahr, indem es mit ihm nicht so mißlich, als mit andern Salatsaamen steht. Mit Reinigung des Saamens verfährt man wie mit den Sommersalatsaamen.

Die Schälke der Kopfsalate, d. h. solche Pflanzen, welche ohne Köpfe zu bilden, in die Höhe schießen, liefern schlechten Saamen, in dessen Pflanzen ebenfalls jene nachtheilige Eigenschaft fort erbt. Ein solcher Saamen kann daher nur zur Aussaat für die Stich- oder Schnittsalate angewendet werden.

Der Salat wird am häufigsten mit Essig und Oel angemacht, doch auch, besonders der Bindsalat, als Gemüse gekocht genossen. Die zarten jungen Stengel von den Schälken können geschält als Spargel zubereitet werden.

II. Von Endivien. (Cichorium Endivia L.)

§. 222.

Sie werden auch Winterendivien genannt, zum Unterschied von den zu den Lattigarten gehörenden Sommerendivien.

Es giebt verschiedene Spielarten der Winterendivie, z. B. die mit breiten Blättern, die großkrause und kleinkrause, die türkische ꝛc. Die gekräuselten, besonders die kleinen Sorten, werden am häufigsten gezogen, weil sie die schönsten Köpfe bilden.

Sie erfodern sämmtlich ein lockeres, gutes, fettes Erdreich, das vor Winters oder im Frühjahre umgegraben worden. Je nachdem man die Pflanzen früher oder später benutzen will, wird die Aussaat im Mai, oder erst im

Junius vorgenommen. Wenn der Saamen im Aufgehen ist, muß fleißig begossen werden, weil sonst bei der Sonnenhitze der Keim leicht vertrocknet und verdirbt.

Haben die Pflanzen das sechste Blatt erreicht, so werden sie, nachdem man selbige an Blättern und Wurzeln etwas verstutzt hat, 1 Fuß weit von einander gepflanzt, jedoch so, daß das Herz der Pflanzen nicht mit Erde bedeckt werde. Nach dem Verpflanzen und bei Trockniß darf das Begießen nicht vergessen werden.

Sind nun die Pflanzen stark herangewachsen, so daß sie ihre Blätter fein ausbreiten, so bindet man gemeiniglich im Herbst denjenigen, die man zum Küchengebrauch bestimmt, die Blätter bei trocknen Wetter *), am besten um Mittag, mit Bast oder Schilf 2 Zoll hoch von oben locker zusammen. Hiernach werden die inwendigen Herzblätter nach einiger Zeit recht schön gelb werden, so wie man sie zur Speise am liebsten hat. Man nennt diese Operation das Bleichen. Auf die beschriebene Art sind zur gehörigen Vollendung desselben meist 3 bis 4 Wochen erforderlich. Soll das Bleichen beschleunigt werden, so häuft man die Erde an den zusammengebundenen Pflanzen bis an die Spitzen an, welches aber bei nasser Witterung nicht gut ist. Daher thut man besser, einen Blumentopf oder Gartenkübel über jede Pflanze zu setzen und warmen Pferdemist darüber zu legen. Man kann aber auch im Garten eine 1½ Fuß tiefe Grube machen, eine Anzahl Stauden hineinsetzen, die Grube mit Bretern belegen und Pferdemist darüber bringen, so werden selbige gewiß innerhalb 10 Tagen gelb und zum Gebrauch dienlich.

*) Bei nasser Witterung darf es nicht geschehen, weil alsdann durch das Zusammenbinden die Blätter inwendig schwarz werden und faulen.

Gegen den Winter, wenn starke Fröste zu befürchten sind, hebt man um Mittag, wenn die Pflanzen trocken sind, sie aus der Erde heraus und pflanzt sie im Keller in Erde oder Sand, oder man kann vorher auch die unschadhaften Pflanzen an Schnuren anreihen und auf einen Boden, wo es luftig ist, aber doch die Sonne nicht hinscheint, aufhängen. Bei eintretenden starken Winterfrösten hängt man sie hernach an der Decke eines Kellers auf, oder pflanzt sie darin in ein für sie gemachtes Sandbeet. So kann man sie den ganzen Winter durch haben. Das Abwelken ist den Stöcken so wenig nachtheilig, daß sie, wenn sie im Frühjahre in den Garten gesetzt werden, recht gut wieder anwachsen. — Das Uebereinanderliegen in Haufen können aber die Endivienstöcke durchaus nicht vertragen, sie werden dann schwarz oder verderben.

§. 283.

Zur Saamenerziehung sucht man im Herbst die schönsten krausesten Stöcke aus *) und durchwintert sie, wie gedacht, im Keller in Sande. Die Pflanzen dürfen nur ganz sparsam, und zwar nur, wenn sie anfangen zu welken, begossen werden. Im Frühjahr, wenn die Zeit der stärksten Fröste vorüber ist, pflanzt man die durchwinterten Stöcke auf ein sonniges Beet und zwar ohngefähr 1 bis 1½ Fuß weit von einander. Von solchen durchwinterten Pflanzen wird man jederzeit den besten Saamen erhalten. — Im Fall der Noth, wenn es an Saamen fehlt, kann man sich am geschwindesten dazu verhelfen, wenn man schon zu Anfange Aprils den Winterendiviensaamen säet, und die aufgegangenen Pflänzchen so weit verzieht, daß jede stehenbleibende 6 bis 10 Zoll Raum bekömmt. Sie treiben dann noch

*) Geht man bei der Auswahl nachlässig zu Werke, so kömmt man gar leicht um die beliebteste krause Art, indem eine Ausartung in die glatte Sorte sehr leicht erfolgt.

in dem nämlichen Jahre Saamenstengel und liefern auch reifen Saamen. (Einzelne Male wird diese Art der Saamenerzielung wohl gerade nicht nachtheilig seyn, wollte man sie aber beständig anwenden; so würde nach und nach der Saamen so ausarten, daß dessen Pflanzen jederzeit gegen den Herbst in Saamenstengel aufschössen. Deswegen ist die Saamenerzeugung vermittelst durchwinterter Pflanzen vorzuziehen. Um die Mühe der Durchwinterung im Keller zu ersparen, säen auch wohl manche den Saamen der Winterendivie im September oder auch noch zu Anfang Oktobers an eine trockne warme Stelle, verpflanzen hierauf die jungen Stöcke $1\frac{1}{2}$ Fuß weit von einander und lassen sie den Winter im Lande stehen. Doch kann die Verpflanzung auch erst im Frühjahr vorgenommen werden. — Da aber die Endivien in strenger Kälte erfrieren, oder bei anhaltender Nässe im Winter verfaulen, so bleibt diese Art der Erziehung der Saamenpflanzen immer unsicherer, als die oben angegebenen Methoden.)

Wenn die Endivien in die Saamenstengel schießen, muß man diese mit Stäben gehörig unterstützen und die Erde vom Unkraute rein und durchs Behacken locker erhalten. Im Julius wird gemeiniglich der Saamen reif. Da er nicht so leicht ausfällt, als mancher andere Saamen, so braucht man so sehr nicht mit der Erndte desselben zu eilen, sondern kann die gehörige Zeitigung abwarten. Man schneidet dann die Saamenstengel ab und läßt sie an einem luftigen Orte austrocknen. Dieser Saamen geht, bevor er nicht den höchsten Grad der Reife erreichte, nicht gut aus seinen Behältnissen. Um dieses zu befördern, bespritzt man die Saamenköpfe täglich einigemal mit Wasser. Beim Dreschen muß auch das Saamenstroh ganz klein geschlagen werden. Der Saamen wird gereinigt und ehe er in die zur Aufbewahrung bestimmten Behältnisse kömmt, voll-

ständig ausgetrocknet. Er hält sich 6 Jahre lang keimungsfähig.

Die Endivien werden bekanntlich ganz vorzüglich zum Salat, auch zuweilen als Gemüse gekocht, doch muß man jederzeit die äußern grünen, zu bitter schmeckenden Blätter wegwerfen.

III. Von Rapunzeln.

§. 224.

Sie heißen auch Feld- und Lämmersalat, Mausesöhrchen (Valeriana Locusta olitoria L.) und wachsen überall in Deutschland auf Feldern, besonders auf Brachäckern, um Erfurt häufig in den Weinbergen, wild. Durch die Kultur wird diese Pflanze aber zärter und schmackhafter. Da dieses Gewächs vorzüglich im Frühjahr, wo es wenig andere Salatpflanzen giebt, sehr willkommen ist, so säet man es im August auf ein umgegrabenes noch einige Düngung enthaltendes Land. Man kann dazu ein solches wählen, wo Spinat, Salat, Zwiebeln, Gurken u. dgl. vorher gestanden. — Oft säet man sie auch zwischen andere Pflanzen aus, z. B. zwischen Spargel, Blumenkohl. Der Saamen kann bloß auf die Oberfläche der Erde gestreut und braucht nicht eingeharkt zu werden. Wenn die Rapunzeln aufgegangen und in etwas erwachsen sind, muß man sie jäten. Gegen den Herbst erlangen sie ihre gehörige Größe, so daß sie im Winter und im Frühjahr zum Salat zu gebrauchen sind. — Sind die Rapunzeln alle verbraucht, so kann man das Land hernach mit Gurken und Salat bestellen.

Dieses Gewächs pflanzt sich zwar, wenn man es einmal im Garten hat, unkrautartig durch seinen ausgefallenen Saamen von selbst fort; allein auf diese Art kommen an Orten dergleichen Pflanzen zum Vorschein, wo man sie

nicht gern hat. Man thut daher besser, wenn man ein besonderes Fleck zur Saamengewinnung bestimmt. Man muß aber die Saamenreife genau beobachten, weil der Saamen leicht ausfällt. — Bemerkt man einige ausgefallene Körner, so ist es Zeit die ganze Pflanze abzuschneiden, zum Nachreifen und Abtrocknen, hinzulegen, worauf der Saamen abgerieben und gereinigt wird. Er ist gegen 4 Jahr und länger zum Aussäen brauchbar.

IV. Von der Gartenkresse (Lepidium sativum L.).

§. 225.

Davon giebt es mehrere Spielarten; die gemeine, die mit breiten, und die mit krausen Blättern. — Die breitblättrige ist die zarteste. Den Saamen kann man vom April an das ganze Jahr hindurch säen *). Es gedeiht dieses Gewächs zwar auf geringem Boden; am besten wird aber dazu ein fettes, der Sonne aber nicht zu sehr ausgesetztes Beet gewählt. Denn in der Sonnenhitze wächst die Kresse zu schnell und wird dadurch leicht zähe und hart, auch suchen sie hier die Erdflöhe stark heim. — So bald sie 2 bis 3 Zoll lang ist, kann sie schon abgeschnitten und verbraucht werden. Auch im Winter kann man von diesem Gewächse leicht Salat erhalten, wenn man vor Weihnachten den Saamen in einen Kasten oder in Scherben recht dicke säet, darnach fleißig begießt, und dieselben erstlich an einen warmen Ort und wenn die Pflanzen hervorkommen in ein Stubenfenster oder in ein Gewächshaus stellt **).

*) Man säet den Saamen in Furchen, oder nur auf der Oberfläche des Landes so aus, daß er nur ganz flach in die Erde kommt. Im letzteren Falle erhält man früher Kresse zum Küchengebrauch.

**) Auch auf Mistbeeten kann man frühzeitige Kresse erziehen, desgleichen auf abgestochenen Rasenstücken, die man in

Die Kresse nimmt sich auch sehr gut als Einfassung der Gartenbeete aus, zu welchem Zweck nach der Gartenschnure mit einem Pfahle 1 Zoll tiefe Riefen oder Furchen in die Erde gemacht werden, in welche man hierauf den Saamen dichte einstreut und ihn mit Erde bedeckt. Auf ähnliche Weise lassen sich auf den Beeten auch verzogene Namen und allerlei Zierrathen darstellen. Will man von den Pflanzen keinen reifen Saamen haben, so kann eine solche Anlage auch unter der Scheere gehalten werden.

Zur Saamenerziehung ist es am besten, wenn man Mitte Aprils ein besonderes, sonniges Beet mit Kresse dünne besäet. Gehen die Planzen zu dicht auf, so verzieht man dieselben, daß nur alle 2 Zoll eine stehen bleibt. Die Pflanzen werden bald in die Saamenstengel schießen, welche, so wie der Saame im Julius reift, eine weiße Farbe annehmen, zugleich werden nun die Körner gelblich und dann ist es Zeit, die Pflanzen auszuziehen. Sie werden zum Nachreifen hingelegt. Der Saamen kann dann aus gedroschen und gereinigt werden.

Die Gartenkresse wird wegen ihres scharfen, beißenden Geschmacks statt Pfeffer als Gewürze an Fleisch, Gemüse und auch zu Salat gebraucht.

V. Von der Brunnenkresse.

§. 226.

Die Brunnenkresse (Sysimbricum nasturtium aquaticum L.) wächst häufig in Deutschland in und an kleinen Bächen wild und wird auch zuweilen, weil man sie für sehr gesund hält, als Gemüse oder Salat gegessen. Ihr Geschmack ist aber bitter und scharf und nicht angenehm.

Pyramiden und andern Formen hinstellt, so daß die Grasseite nach innen gekehrt ist. Auch hat man auf naß erhaltenen Frieße den Saamen ausgesäet und dieses Gewächs so ohne Erde erzogen.

Durch die Kultur aber, kann diese wilde Pflanze so veredelt werden, daß sie dann mit Recht den edleren Küchengewächsen an die Seite gesetzt wird. In Erfurt hat man es in der Kultur derselben vorzüglich weit gebracht.

Um die Brunnenkresse mit Glück zu pflanzen, muß man vor allen Dingen eine Quelle besitzen, die ganz reines, weiches und mit etwas fixer Luft *) geschwängertes und deswegen perlendes Wasser führt. (Gipshaltige Wasser und solche, die viel kohlensauren Kalk oder Eisen aufgelöst enthalten, passen für diesen Zweck nicht.) Die Anlage zur Brunnenkreßerzeugung oder die Brunnenkreßklinger, wird dann so nahe als möglich an der Stelle gemacht, wo die Quelle aus der Erde hervorkömmt (denn der Brunnenkreß kann nur in einem Wasser gut gedeihen, welches im Winter nicht zufriert, dies erfolgt aber in der Nähe der Quelle darum im Winter nicht leicht; weil hier das Quellwasser noch die Temperatur besitzt, die es aus dem Innern der Erde mitbrachte und die gewöhnlich 9 bis 10 Grad über dem Gefrierpunkt nach Reaumürischer Scale beträgt. Beim weitern Fortfließen wird dem Wasser durch die im Winter fast immer viel kältere Athmosphäre erst nach und nach seine Wärme entzogen; worauf es dann in einer größern oder geringeren Entfernung von der Quelle bei starker Kälte einfriert. Daher kömmt es, daß im Dreienbrunnen bei Erfurt Klingern, welche am weitsten von den Quellen abliegen, in kalten Wintern am meisten vom Froste leiden.)

§. 227.

Die Klingern sind eigentlich Wassergräben, auf deren Boden die Brunnenkresse gepflanzt wird. Die Breite der

*) Der Gehalt des Wassers an Kohlenstoffsäure oder fixer Luft, scheint sehr viel zum üppigen Wachsthum der Brunnenkresse beizutragen, indem letztere diesen Stoff an sich saugt und zu ihrer Nahrung verwendet.

selben läßt sich nicht bestimmen, weil selbige von der Menge
des Wassers abhängt, welches die Quelle hergiebt. Was
aber die Tiefe anbetrifft, so kann eine Klinger unten vom
Schlamme an gerechnet, bis oben an den Rand des Ufers,
2½ bis 3 Fuß tief ausgehoben werden. Die beim Ausgra-
ben der Klingern herausgeworfene Erde wird, wenn sie von
guter Beschaffenheit ist, auf den dabei befindlichen Ländern
oder Jähnen gleichförmig ausgebreitet. Der Graben
oder Kanal der Klinger muß etwas abhängig seyn, damit
das Wasser darin nicht stille stehe, sondern mäßig fortfließe
und abziehe. Hat das Wasser zu wenig Fall, so erfriert
die Brunnenkresse gar leicht. — Ist der Boden, wo die
Klinger ausgegraben wird, sandig oder steinig und kiesig,
so muß man die Klinger einen halben Fuß tiefer ausstechen
und so hoch gute rajolte Erde hineinschaffen und diese gehö-
rig eben machen. — Wenn dies geschehen, läßt man das
Wasser in die ausgegrabene Klinger hinein. Ist die Erde
so einige Stunden vom Wasser durchweicht und schlamm-
artig geworden, so wird sie unter Wasser mit einem Harken-
balken noch recht gleich und eben gestoßen.

Mit dem Einpflanzen der Brunnenkresse in die gehörig
zubereiteten Klingern verfährt man folgendergestalt. Es
wird eine Bohle quer über die Klinger gelegt, auf welcher
der Arbeiter kniet und die Brunnenkresse in den Schlamm
stellenweise, etwa einen halben Fuß weit von einander mit
der Hand eindrückt. Zu jedem Eindruck wird etwa eine halb
des Bündelchens (d. h. halb so viel, als man mit der Hand
fassen kann), genommen. Man nimmt dazu entweder die
aus andern Klingern mit den Wurzeln ausgehobenen Pflan-
zen, oder auch die zum Küchengebrauch abgeschnittene und
[illegible] Brunnenkresse. Letztere treibt
in kurzem an den Gelenken Wurzelfasern, damit sie sich in
den Schlamm der Klinger befestige. Man muß vorzüglich

im ersten Falle genau darauf sehen, daß zwischen den ausgerauften zur Verpflanzung bestimmten Brunnenkreßstöcken sich weder Seidengras (Zanichellia palustris L.) noch Bachbungenpflanzen (Veronica Beccabunga) befinden, die sonst als Unkräuter der Brunnenkresse nicht nur die Nahrung entziehen und sie stellenweise verdrängen, sondern auch, wenn sie beim Abschneiden der Brunnenkresse zum Küchengebrauch mit darunter kommen, diese verunreinigen und ihren Werth als Waare auf dem Markte heraksetzen.

Am nachtheiligsten ist das Seidengras, indem es schwerer zu vertilgen ist, als die Bachbungen, welche man, wenn man tief in den Schlamm eingreift, sicherer mit den Wurzeln herausziehen kann. Ueberdies sind auch deswegen die Bachbungen nicht so schädlich, weil ihr Kraut ebenfalls genießbar ist und einen ziemlich angenehmen süß schmeckenden Salat giebt.

Befinden sich unter den zum Verpflanzen bestimmten Brunnenkresse-Stöcke von der wilden Art, so muß man diese sorgfältig ausschließen. Sie unterscheiden sich durch ihre größern und braunen Blätter und dickeren Stengel von der zahmen guten Brunnenkresse. Diese wilde Brunnenkresse verdirbt, wenn sie mit der guten kultivirten Art vermischt ist, den Geschmack der letztern, wofern sie nicht in der Küche ausgelesen wird. Da Niemand gern solche unreine Brunnenkresse kauft, so ist es nöthig, die wilde Brunnenkresse, wo sie sich in den Klingern eingenistet hat, durch's Ausziehen der Stöcke zu vertilgen, welches am besten von der Mitte März bis in April geschehen kann.

§. 228.

Man kann die Brunnenkresse auch aus dem Saamen ziehen, zu welchen man leicht gelangt: wenn man ein Fleck Brunnenkresse in einer Klinger, wo die Sonne den ganzen

Tag hinscheint, unabgeschnitten emporwachsen läßt. Zu Ende Mai's zeigen sich gewöhnlich die Blüthen, die dann sehr viele Saamenkapseln ansetzen. Wenn diese recht gelb geworden sind, und anfangen aufzuspringen, so schneidet man sie ab, trocknet sie auf einem Tuche an der Sonne und klopft hernach den Saamen mit einem Stecken aus. Der gereinigte Saamen kann nun auf den nassen Schlamm der Klinger gesäet werden, wo er zwar aufgeht und hervorwächst, es geht aber mit dem Wachsthum der Pflanzen sehr langsam zu, ehe sie zum Verpflanzen und zur Benutzung brauchbar werden. Daher wird auch diese Fortpflanzungsmethode in Erfurt gar nicht angewendet, sondern lediglich die vorhin beschriebene durch Stecklinge und Wurzelpflanzen.

§. 229.

Da die Brunnenkresse ein perennirendes Gewächs ist, so möchte mancher auf den Gedanken kommen, daß, wenn einmal eine Klinger damit bepflanzt worden, der Sache vollkommen Genüge geschehen sey. Dieses ist aber keinesweges der Fall, vielmehr muß, wenn die Brunnenkresse nicht schlechter werden soll, eine jährliche Umpflanzung vorgenommen werden, welches von Ende August bis zum Schluß des Septembers auf folgende Art geschieht:

Man schneidet von den in der Klinger stehenden alten Brunnenkreßstöcken den obern Theil fast 1 Fuß lang ab und legt das Abgeschnittene auf das daneben befindliche Land *). Nun zieht man die übrig gebliebenen Stengeln der Brunnenkresse sammt den Wurzeln vermittelst eines eisernen Rechens aus dem Grunde der Klinger heraus und legt sie

*) Wenn man meint, daß die abgeschnittene Brunnenkresse zum Verpflanzen nicht hinreichen möchte, wie es denn öfters geschieht, so können die unter dem Wasser gebliebenen Wurzeln auch noch abgeschnitten und gleichfalls zum Versetzen gebraucht werden.

dann mit breiten Hacken den überflüßigen Schlamm, welcher an beiden Seiten der Klingerränder von Maulwürfen oder Wassermäusen hineingewühlt worden, gehörig aus. — Wenn dieses geschehen, wird der Boden der Klinger mit dem Rechenbalken wieder recht gleich und eben gestoßen, damit keine Hügel bleiben und nunmehro die abgeschnittene und bei Seite gelegte Brunnenkresse auf die vorbeschriebene Art wieder in die Klinger gepflanzt. — Einige Gärtner pflegen auch das Verpflanzen nicht kniend auf einer über der Klinger gelegten Bohle zu verrichten, sondern baarfuß in die Klinger zu treten, weil auf diese Art das Versetzen schneller von Statten geht. Allein dieses Verfahren ist da, wo sich in einer Klinger Seidengras oder Bachbungen eingenistet haben, nachtheilig, indem dabei die Wurzeln dieser Unkräuter tief in den Schlamm hineingetreten werden, wo sie hernach um so schwerer zu vertilgen sind.

Nach etwa 3 Wochen, wenn die gepflanzte Brunnenkresse wieder herangewachsen ist, muß sie mit einem Messer oder einer Sichel ganz nahe über dem Wasser abgeschnitten und abgehauen, oder verstutzt und hernach gedüngt werden.

Man nimmt zum Düngen einen durch ein oder mehrjähriges Liegen recht klein und zu Erde verfaulten oder verrotteten Rindvieh- oder Schafmist, letzterer ist noch vorzuziehen, weil die Kresse freudiger darnach wächst. Der Mist wird mit einer Schaufel recht gleichförmig in der Klinger ausgestreuet und mit dem weiter unten beschriebenen Schwelgebrete fest zwischen die Wurzeln eingestampft. Diese Düngung macht die Brunnenkresse nicht nur schmackhafter, sondern befördert das schnellere Wachsthum derselben auch ungemein, so daß sie hernach alle 4, 5, 6 Wochen, je nachdem die Witterung mehr oder weniger fruchtbar und warm sich zeigt, zum Küchengebrauch abgeschnitten werden kann. Nach jedem Schnitte muß aber allezeit von

nehmen auf die beschriebene Art wieder gedüngt werden. Wenn man das Düngen unterläßt, so wächst, der Erfahrung gemäß, die Brunnenkresse nicht nur elend, sondern geht auch zeitig in die Blüthe. In welchem Falle sie dann ganz nahe über dem Wasser mit Messern oder Sicheln abgeschnitten und als unbrauchbar weggeworfen werden muß. Man giebt sie zwar zuweilen den Pferden zu fressen, weil man dieses Gewächs ihrer Gesundheit für zuträglich hält; es darf aber nicht in zu großer Menge verfüttert werden, weil es sonst leicht schädlich werden kann.

§. 230.

Das Abschneiden der Brunnenkresse zum Küchengebrauch geschieht mit dem Messer oder der Sichel, bei welcher Arbeit der Gärtner, ebenso wie beim Einpflanzen derselben, auf einer über die Klinger gelegten Bohle kniet. Da dieses Gewächs, besonders im Winter, als grünes Gemüse sehr geschätzt ist, so wird das Abschneiden oft bei der strengsten Kälte vorgenommen, besonders in den nahe an der Quelle liegenden und darum wärmeres Wasser habenden Klingern. In diesem Falle muß man aber, so bald eine Handvoll abgeschnitten und diese wie gewöhnlich, mit einer dünnen Weide in ein Bündelchen zusammengebunden worden, das Bündelchen sogleich unter das Wasser hinabdrücken, wenn man so 15 — 20 Bündelchen nach einander fertig gemacht hat, nimmt man sie zusammen unter dem Wasser hervor, legt sie in eine Gelte oder anderes hölzernes Gefäß, bedeckt dieses sogleich mit einem Tuche und geht damit schleunig in die warme Stube des Gartenhauses *). Hier werden die Bündel in einer hölzernen Butte schichtweise,

*) Versäumt man diese Vorsichtsmaßregeln, so erfriert der Brunnenkresse bei großer Kälte sogleich, oder wird unscheinbar.

und so, daß die Wurzeln der Kresse an die Wand der Butte zu liegen kommen, zusammengepackt und zum Verkauf in die Stadt getragen.

Noch ist beim Abschneiden der Brunnenkresse im Winter überhaupt zu beobachten, daß man nur hie und da, etwa Spannenweit, eine Hand voll abschneidet. Denn wenn man selbige auf die Art, wie im Sommer geschieht, wo sie in ganzen Strecken rein abgeschnitten wird, behandeln wollte, so würden die Pflanzen nicht nur sehr langsam wieder zusammenwachsen, sondern es stellen sich dann auch leicht Würmer ein, welche sie an den Wurzeln abbeißen und dadurch verursachen, daß sich die Brunnenkresse im Wasser zusammenwickelt und fortfließt. —

Anders verhält es sich, wie gesagt, mit dem Abschneiden der Brunnenkresse während des Sommers, zu dieser Zeit wächst dieselbe bei guter, warmer Witterung so hoch, daß sie den Ufern der Klingern fast gleich steht, so daß letztere dadurch das Ansehen eines Rasenplatzes bekömmt. Alsdann wird die Kresse ganz glatt und nahe über dem Wasser abgeschnitten, so daß nur noch die Wurzeln im Wasser zurück bleiben, daher sind dann die Bündelchen zu solcher Jahreszeit 6—8 Zoll lang, da sie hingegen im Winter kaum 5 Zoll an Länge haben. Außerdem wird aber auch die Sommerbrunnenkresse für schlechter gehalten und ist daher auch um die Hälfte gewöhnlich wohlfeiler, als die Winterbrunnenkresse.

Will man die Brunnenkresse verschicken, so muß sie bei warmer Witterung von Rechtswegen erst an dem nämlichen Tage abgeschnitten werden und nicht etwa schon Tages vorher, weil sie sonst beim Aufeinanderliegen warm und gelb werden würde.

Am besten ist es, im Sommer das Abschneiden nach Untergang der Sonne und des Abends und Nachts vor zu

nehmen, die abgeschnittene Brunnenkresse auf den Rasen der Klingerränder zu werfen, wodurch sie recht frisch bleibt, von wo sie dann früh, wenn die Sonne aufgeht, in Tüchern weggeholt und verschickt wird.

Im Mai pflegt das Gras zu beiden Seiten an den Klingerrändern so lang zu wachsen, daß es sich endlich über die Brunnenkresse in der Klinger herlegt, wovon solche voller Wasserschnecken wird und endlich fault und verdirbt. Um dieses zu verhüten, muß das Gras an jenen Orten fleißig weggeschnitten werden.

§. 231.

Endlich muß noch von einigen besondern beim Brunnenkreßbau gebräuchlichen Werkzeugen Nachricht gegeben werden.

Das erste ist das sogenannte Tischel, Tischel, oder Patschbret, welches seinen Namen daher hat, weil es dazu dient, die Brunnenkresse im Winter nieder zu patschen und unter das Wasser zu tauchen. Die über dem Wasser hervorstehenden Blätter oder Sprossen erfrieren sonst leicht.

Es besteht dieses Instrument aus einem etwa 1½ Fuß langen, 1 Fuß breiten und ¾ Zoll dicken, mit vielen 1 Zoll weit von einander entfernten Löchern durchbohrten Brete, in welches eine 10 Fuß lange Stange in schräger Richtung eingesetzt und mit einem hölzernen Nagel gut befestigt ist.

Beim Gebrauch faßt der Arbeiter dieses Werkzeug an der Stange mit beiden Händen an, hebt es in die Höhe und läßt das Bret mit der untern flachen Seite auf die über dem Wasser hervorstehende Brunnenkresse niederfallen, wodurch diese untergetaucht wird und mit dem Wasser in gleiche Horizontallinie kömmt. Diese Arbeit muß im Winter täglich wiederholt werden, damit die Blätter schön

grün bleiben. Unterläßt man sie bei der Kälte nur einen Tag, so werden die über dem Wasser hervorstehenden Blätter vom Froste bräunlich und runzlich.

Das zweite Werkzeug ist das sogenannte Schwelgebret, das aus einem 2 Fuß langen, 5 Zoll breiten und 1 Zoll dicken Brete besteht, woran eine Stange schräg angenagelt, oder an einer eingeschobenen Leiste befestigt ist. Die zwei obern Ecken des Brets können abgeschärft und eingebogen werden, um es weniger schwer zu machen. Man bedient sich desselben vorzüglich, um die auf dem Wasser und der Kresse befindlichen Meerlinsen, dürre Blätter ꝛc. wegzunehmen. Indem man mit dem untern Brete dieses Werkzeugs nach dem abfließenden Wasser zu, auf den Brunnkreßwurzeln hinwegstreicht, so schwelgt sich das Wasser an dem Brete in die Höhe, so daß die Meerlinsen und anderer Unrath in die Höhe treten und sich im Wasser forttreiben lassen. Wenn man sie in Haufen zusammengebracht hat, kann man sie über den Klingerand hinauswerfen. Außerdem dient das Schwelgebret, wie oben gemeldet, auch um den Dünger mit der Schärfe des Brets recht an die Wurzeln der Brunnenkresse zum größern Nutzen derselben anzustampfen.

Die Benutzung der Brunnenkresse in der Küche betreffend, so wird dieselbe theils roh für sich allein, oder mit andern Salatkräutern, auch mit Sellerie, Rettig, Kopfkohl gemischt zu Salat angewendet, theils kleingeschnitten im Wasser gar gekocht, hierauf letzteres davon abgegossen und statt dessen ein wenig Fleischbrühe und Butter, oder Speck daran gethan und damit geschmort. Manche mischen auch Semmelkrumen oder auch Kochsalat und Zwiebeln darunter, oder würzen mit Muskatblüthen. Endlich wird sie auch zerhackt auf Butterbrod gegessen.

Die Brunnenkresse wird für ein sehr gesundes Essen gehalten und gegen mannigfaltige Krankheiten empfohlen.

Um die abgeschnittene Brunnenkresse eine Zeitlang in gutem Zustande zu erhalten, löset man die Bündel auf und legt sie in ein Gefäß mit kaltem Wasser, welches an einen kühlen Ort gestellt, am besten aber in einen Brunnen gesenkt wird.

§. 232.

Zu den wildwachsenden Salatkräutern, die jedoch auch zuweilen angebaut werden, gehören unter andern folgende:

Die Winterkresse (Erysimum Barbarea L.). Ihre Blätter haben bitterlichen Geschmack und werden als Salat benutzt. Man kann die größern Stauden wie Endivien behandeln und den Winter über im Keller halten. Sie gedeiht auf schlechtem Boden und wird im Frühjahr gesäet.

Die Ochsenzunge (Anchusa officinalis L.). Der Saamen wird im Frühjahr gesäet. Die Pflanzen gedeihen in jedem Boden. Ihre Blätter enthalten kühlenden Saft und werden zu Salaten benutzt.

Der große Baldrian (Valeriana Phu L.) wird am besten durch Wurzelzertheilung vermehrt. — Außer den Blättern, die als Salat dienen, sind auch die Wurzeln in der Küche gut zu benutzen.

Der Krähenfuß, Schweinskresse (Plantago coronopus L.). Man säet ihn im April und verzieht die Pflanzen 4 Zoll weit. Läßt man dieselben nicht in Saamen gehen, so dauern sie 3 bis 4 Jahre. Man kann das Kraut zu Kräutersalaten benutzen.

Siebentes Kapitel.

Von Gewürzpflanzen.

§. 233.

Dahin rechnet man alle diejenigen Gewächse, deren Kraut, Wurzeln und Saamen gewöhnlich nicht in Quantität genossen, sondern nur vorzüglich zur Würzung anderer Speisen benutzt werden, um selbigen einen angenehmeren Geschmack oder Geruch zu ertheilen. Es gehören hieher: der Körbel, die Petersilie, der Dill, der Fenchel, der Dragun, das Pfeffer- und Löffelkraut, der Saturey, der Majoran, das Basilikum, der Thymian, der Salbey, der Sauerampfer, der Portulak, der Boragen, die Kapuzinerkresse, der spanische Pfeffer, die Bibernelle, der Seefenchel ꝛc.

I. Vom Körbel.

§. 234.

Man unterscheidet zwei Arten, 1) den gemeinen Körbel oder Kerfel (Scandix Cerefolium L.), und 2) den wohlriechenden oder Myrthenkörbel (Scandix odorata L.)

Der gemeine Körbel, von welchem es auch eine Abart mit kraußen Blättern giebt, kann zu allen Zeiten vom Frühjahre bis in den Herbst gesäet werden, am besten auf ein etwas feuchtes, der Morgensonne ausgesetztes Land, welches 1 oder 2 Jahr vorher gedüngt worden war. Wenn die Pflanzen hinreichend erwachsen, schneidet man sie zum Küchengebrauch ab und bedient sich des Krauts zur Würzung der Salate, Suppen, Spinate und anderer Gemüse. Er treibt, nachdem er abgeschnitten worden, bald wieder neue Blätter und man kann ihn sogar im Winter bei offenem Wetter abschneiden.

(Dieser Körbel säet sich, wenn man ihn zur Blüthe und Saamenreife kommen läßt, sehr häufig selbst im Garten aus. Inzwischen thut man zum Zweck der Saamenerziehung am besten, daß man ihn im Frühjahre auf ein besonderes fettes und sonniges Beet aussäet und die aufgehenden Pflanzen ungestört, ohne sie zum Küchengebrauch abzuschneiden, in die Höhe schießen läßt. Wenn die Saamenstengel und die Saamen braun und schwarz zu werden anfangen, so schneidet man sie ab, bindet sie in Bündel, die man zum Nachreifen hinhängt und aus denen man endlich den Saamen ausklopft oder abreibt. Der gereinigte Saamen hält sich bei guter Aufbewahrung vier Jahr.)

§. 235.

(Der wohlriechende Körbel (Scandix odorata L.) verlangt, in so fern er blos des Krautes wegen (das man auf gleiche Art wie das des gemeinen Körbels in der Küche benützt) gezogen wird, die nämliche Kultur, wie der gemeine Körbel, wird er aber wegen seinen wohlschmeckenden Wurzeln angebaut, so säet man ihn am besten im Herbst auf ein fruchtbares, lockeres Land dünne auf, verzieht die Pflanzen in der Folge so viel, daß sie etwa 1½ bis 2 Fuß weit von einander zu stehen kommen, oder versetzt die Pflanzen in eben so weiter Entfernung, begießt, behackt und reinigt sie gehörig vom Unkraute. Wenn die jungen Wurzeln ohngefähr 1 Finger dick geworden sind, können sie zur Speise, als Gemüse, Salat und in Suppen benutzt werden. Außer durch Saamen pflanzt man dieses Gewächs auch durch Wurzelzertheilung fort, indem man beim Ausgraben der Wurzeln die jungen Sprossen oder Wurzeltheile, die oben mit einer Sprosse zum künftigen Triebe versehen sind, von der Hauptwurzel abnimmt und sie ohngefähr 2 Fuß weit von einander in kräftigen, tiefgegrabenen Boden versetzt. Der Körbel kann, so wie die meisten folgenden

Gewürzpflanzen, auch an der Sonne oder auf Oefen getrocknet und dann lange aufbehalten werden. Jedoch geht dabei an gewürzhaften Stoffen mehr oder weniger verloren.)

II. Von der Krautpetersilie (Schnittpetersilie.)

§. 236.

Sie stammt, wie die Petersilienwurzel, s. §. 143., von Apium Petroselinum L. ab. Man hat außer der gemeinen mit glatten Blättern, auch eine krauße Spielart. Die Krautpetersilie erfodert ein wohlgegrabenes und frisch gedüngtes Land. Sie kann beinahe das ganze Jahr hindurch gesäet werden, welches, des bessern Abschneidens wegen, gemeiniglich in Reihen geschieht. Da der Saamen sehr lange in der Erde liegt, ehe er keimt, so säet man für den Frühjahrgebrauch die Petersilie am besten schon im Herbste, oder so bald die Erde aufthaut; für den Sommergebrauch aber im Frühjahre. Will man sie auch im Winter frisch haben, so nimmt man die Aussaat im August und September vor, schneidet aber das Kraut dann vor Winters nicht ab, weil sonst die Pflanzen leicht bei trockner Witterung ausgehen. — Man richtet die Aussaat der Petersilie so ein, daß auf einen Quadratzoll etwa 2 bis 3 Körner zu liegen kommen. Bei gar zu dichtem Säen erhält man unvollkommnere Pflanzen, die oft schon nach dem ersten Abschnitt des Krauts zu Grunde gehen, aus Mangel an Nahrung. Die aufgegangenen Pflanzen verlangen keine sonderliche Wartung, außer daß man sie vom Unkraute, besonders vom falschen Schierling oder der Hundspetersilie (Aethusa Cinapium L.) rein halten muß.

(Was die Saamenerziehung betrifft, so ist sie mit der von der Petersilienwurzel ganz übereinstimmend (s. §. 144.)

Die Pflanzen bringen nicht leicht im Jahr der Aussaat ihren Saamen, sondern erst im folgenden Jahre, wozu man ein besonderes Beet bestimmt. Wenn der Saamen zeitig ist, welches sich dadurch zeigt, daß die Körner braun und hart werden, schneidet man die Saamenstengel ab, stellt sie auf luftigen Böden auf und drischt sie, wenn sie recht dürre sind, aus. Man kann, wie schon (§. 144.) bemerkt worden, auch das Petersilienwurzelkraut, besonders wenn man den Saamen davon dicht säet, statt der Schnittpetersilie in der Küche anwenden.)

III. Vom Dill (Anethum graveolens L.).

§. 237.

Er ist in Südeuropa zu Hause und ein jähriges Gewächs, das fast mit jedem Boden vorlieb nimmt. (Der Saamen wird entweder im Herbst oder zeitig im Frühjahre gesäet, so dünne, daß jede Pflanze 6 Zoll Raum behält, weil der Dill, bei dichterem Stande, wenig Nebenzweige und daher auch eine geringere Menge von Saamen trägt. Man kann ihn auch zwischen anderen Gewächsen, z. B. unter Zwiebeln, Pastinak und gelbe Wurzeln säen.) Wenn man dieses Gewächs einmal im Garten hat, so säet es sich selbst aus. Will man Saamen davon gewinnen, so muß man nachsehen, wenn die Saamen an einzelnen Dolden braun zu werden anfangen, darauf schneidet man die Saamenstengel ab, läßt sie nachreifen und reibt dann den Saamen ab. Der Saamen behält 3 Jahr seine Keimungskraft.

Man benutzt den Saamen als Gewürz beim Einmachen der Gurken, des Komstes und Sauerkrauts. Einige pflegen auch das Pöckelfleisch und Würste damit zu würzen. Man wendet ihn lieber frisch, als getrocknet an, weil durchs Austrocknen desselben etwas an den aromatischen Kräften verloren geht. Zu ähnlichem Zweck bedient man sich auch

der Fächern an den Stengeln befindlichen Blätter, nachdem sie gewaschen und klein geschnitten worden. — Sie theilen besonders dem Kompte und Sauerkraute einen angenehmen Geschmack mit.

IV. Vom süßen oder Italienischen Fenchel.

§. 238.

Er wird auch Bologneser Fenchel (Anethum foeniculum dulce) genannt. Dieser zeichnet sich vor dem gemeinen Fenchel schon dadurch aus, daß seine Stauden viel grösser und schöner sind, auch die Blätter grösser und die Stengel fleischig, zart, süß und dick werden. Allein aus selbst erzeugten Saamen artet er bald in den gewöhnlichen Fenchel aus, von dem er nur eine Spielart ausmacht *). — Man muß daher von Zeit zu Zeit Saamen aus Italien und andern südlichen Gegenden beziehen.

Er verlangt ein warmes, sonniges Beet, welches gut gedüngt und sorgfältig gegraben ist (je fetter das Land ist, desto dicker werden die Stengel; im 2ten oder 3ten Jahre erreichen sie da zuweilen eine Dicke von 2 Zoll. Noch stärker als der Italienische wird der Azorische Fenchel, der aber im Winter leicht erfriert). Man säet ihn gegen Ende Aprils und versetzt die hinlänglich erwachsenen Pflänzchen 1½ bis 2 Schuh von einander, in 3 — 4 Zoll tiefe Furchen. Nach dem Verpflanzen muß man, so wie überhaupt in der Folge bei trockner Witterung, mäßig gießen. Wenn der Stengel 7 bis 8 Zoll hoch ist, kann er durchs Bleichen zum Küchengebrauche tauglich gemacht werden, welches dadurch geschieht, daß man die Erde um denselben anhäuft **). Die

*) Manche halten ihn jedoch für eine besondere selbstständige Art.

**) In Italien werden die Stengel gemeiniglich folgendermaßen gebleicht. Man gräbt ein Loch in die Erde, in welches die Fenchelpflanze nieder gelegt und hierauf mit

gebleichten Stengel werden dann gemeiniglich mit Oel, Essig und Pfeffer wie Salat gegessen. (Andere brauchen auch das Kraut grün. Nach dem Abschneiden wächst es immer wieder nach. Für diesen Zweck kann man die Fenchelpflanzen gleich auf den Saamenbeeten und dichter stehen lassen.)

Den Saamen bringt dieser Fenchel gemeiniglich erst im zweiten Jahre, im Julius und August. Die Fenchelstauden müssen daher zum Zweck der Saamengewinnung entweder im Garten durchgewintert und zum Schutz gegen die Kälte mit Erde angehäufelt und mit Moos und Pferdemist bedeckt werden, oder sie können auch in Kübel oder Kasten gepflanzt, an einem frostfreien Orte, z. B. im Keller, aufbewahrt werden. Im Frühjahr, wenn die Zeit der Fröste vorüber ist, setzt man sie ins Land. Der Saamen hat im Geschmack einen Vorzug vor dem gemeinen Fenchel; zur Aussaat taugt er aber, wie schon bemerkt, nicht gut, weil die daraus hervorkommenden Pflanzen in den gemeinen Fenchel ausarten.

Der Anbau des gemeinen Fenchels wird weniger im Garten als auf Feldäckern im Großen betrieben, daher die Beschreibung davon in den 3ten Theil dieses Werks gehört.

VI. Vom Dragun.

§. 239.

Er heißt auch Dragenell, Kaisersalat. (Artemisia Dracunculus L.) Er nimmt fast mit jedem Boden vorlieb. Am liebsten ist ihm aber ein leichter, etwas feuchter. Da dieses Gewächs stark um sich wuchert, so bringt man es nicht gern auf ordentliche Gartenbeete, sondern lieber an

Erde bedeckt wird. Man nimmt diese Arbeit gern nach einem vorher gefallenen Regen vor, oder Morgens, wenn das Erdreich mit Thau bedeckt ist. Manche lassen die Pflanzen nur 3, andere 6, 12, ja 15 Tage in der Erde, ehe sie selbige zum Küchengebrauch heraus nehmen.

einen abgelegenen Ort im Garten, der auch etwas schattig seyn darf. Es hält den Winter im Lande sehr gut aus, nur wenn die Stöcke zu alt werden, gehen sie zu Grunde oder liefern geringere Stengel und Blätter. Diese Pflanze blüht zwar bei uns im Julius und August, bringt aber sehr selten reifen Saamen. Man vermehrt sie daher bloß durch Zertheilung der Stöcke, indem man die alten Stöcke alle 3 bis 4 Jahre im März aushebt, und die davon genommenen jungen Pflanzenschüsse auf andere Stellen versetzt. — Auch durchs Stopfen abgerissener Zweige läßt sich der Dragun vermehren. Uebrigens bedarf er wenig Wartung, außer daß man zuweilen den Boden auflockern und das Unkraut vertilgen muß.

Das Kraut wird wegen seines angenehmen, scharfen, gewürzhaften Geschmacks an Saucen, unter Kräutersalate, Suppen und zu Bereitung eines aromatischen Essigs gebraucht und zu diesem Behuf mehrmals während des Sommers abgeschnitten. — Es wächst immer schnell wieder nach. Um es auch im Winter zu haben, kann man einige Pflanzen in Töpfe setzen und in Keller oder andere frostfreie Orte bringen.

VI. Vom Pfefferkraute (Lepidium latifolium L.)

§. 240.

Diese auch in Deutschland wild wachsende Pflanze treibt 3 Fuß hohe Stengel und gedeiht ohne sonderliche Wartung selbst in einem magern Boden; sie wird aber in einem feuchten oder etwas schattigen Boden fetter und schöner vom Geschmack. Man kann das Pfefferkraut durch Saamen, durch Wurzelzertheilung und durch Stöpflinge vermehren. Der Saamen wird im März an einen etwas schattigen Ort gesäet. Es wuchert dieses perennirende Gewächs stark um sich und muß daher zuweilen umgesetzt werden.

wo man dann die Vermehrung desselben durch Zertheilung der Stöcke bewirken kann.

Die Blätter besitzen einen scharfen, brennenden, pfefferartigen Geschmack und wurden daher vormals häufiger als jetzt als Stellvertreter des Pfeffers an Fleisch, Gemüse und Salat gethan.

VII. Vom Löffelkraute.

§. 241.

Man nennt es auch Scharbockskraut (Cochlearia officinalis). Es wächst in mehreren Gegenden von Deutschland wild, besonders an der Meeresküste.

Der Saamen wird vom April bis Ende Mai's auf ein gut gedüngtes, klar und locker bearbeitetes, etwas schattiges Land gesäet (so dünn, daß jede Pflanze einige Zoll Raum bekömmt) und flach eingeharkt. Er geht gemeiniglich etwas spät auf, daher man bei trocknen Sommertagen öfters gießen muß. Würde man ihn an einen an der Sonne gelegenen Ort säen, so giengen die jungen Pflanzen gewiß durch die Erdflöhe zu Grunde, indem sie nichts lieber als dieses Kraut, wenn es jung und im Aufgehen begriffen ist, abfressen.

Wenn die Pflanzen zu dicht aufgegangen sind, werden sie 4 bis 6 Zoll weit verzogen und den Sommer über fleißig gejätet. Um im Frühjahr zeitig junges Löffelkraut zu haben, kann man auch den Saamen Ende Augusts säen. — Von diesen Pflanzen bekömmt man auch den besten Saamen. Um diesen zu erhalten, schneidet man die Saamenstengel, wenn sie anfangen gelb und die Saamenkörner braun zu werden, ab, bindet sie in Bändel, hängt sie zum Nachreifen auf einen luftigen Boden und klopft oder reibt, wenn alles gehörig trocken ist, den Saamen aus.

Die Blätter werden besonders mit zu Salaten genommen und für ein gesundes Nahrungsmittel gehalten. In der Medizin findet dieses Kraut ebenfalls seine Anwendung, besonders wird es gegen den Scharbock sehr empfohlen.

In manchen Gegenden (z. B. auch in Erfurt) bedient man sich des Löffelkrauts, um die Gährung des Mostes zurückzuhalten, so daß sich derselbe bei zweckmäßiger Behandlung bis Ostern halten kann. Es wird nämlich ein Faß durch das Spundloch mit Löffelkraut angefüllt, über dasselbe recht klarer Most gegossen und noch ein Säckchen mit etwas klar gestoßenen Senf hineingehängt, hierauf das Faß wohl verspundet und an einem kühlen Ort den Winter über aufbewahrt (aber nicht im Keller, denn da fängt der Most an zu brausen oder in Gährung zu gehen.) Ein solcher nicht zum Brausen gekommener Most behält seine Süßigkeit und nimmt noch überdies einen eigenthümlichen Beigeschmack vom Löffelkraute an, der von vielen sehr geliebt wird.

Im Kleinen kann man sich einen Löffelkrautsmost bereiten, wenn man Most mit dem Löffelkraute in eine große Flasche mit weiter Oeffnung bringt und dann letztere mit feuchter Blase verbindet, oder mit einem gut schließenden Pfropf verwahrt.

VIII. Vom Saturey.

§. 242.

Er wird auch Bohnenkraut, Bohnenkolle (Satureja hortensia) genannt, stammt aus dem südlichen Europa und gedeiht fast in jedem Boden ohne sonderliche Pflege. Man säet den Saamen im Herbst oder im April aus und harkt ihn flach unter. — Die aufgehenden Pflanzen müssen einen Raum von 5 bis 6 Zoll erhalten, wo sie dann in Gestalt kleiner, 4 bis 6 Zoll hohen Bäumchen wachsen. — Häufig wird auch der Saturey zwischen andere

Gewächse, z. B. Möhren gesäet. Hat man ihn einmal im Garten, so pflanzt er sich durch ausgefallenen Saamen hinreichend fort. (Will man Saamen davon gewinnen, so muß man, da die Pflanze beständig fortblüht, genau nachsehen, ob Saamenkapseln vorhanden sind. Bemerkt man, daß die Saamenkörner eine schwärzliche Farbe angenommen haben, so zieht man die Pflanze aus oder schneidet den Stengel ab, läßt sie trocknen, indem man sie auf ein Tuch oder in eine Mulde an die Sonne bringt. — Der Saamen fällt zum Theil hier von selbst aus; der übrige noch in den Kapseln gebliebene wird hierauf mit den Händen ausgerieben und gereinigt.)

Das Kraut wird frisch, auch wohl getrocknet, zur Würzung vieler Speisen, besonders auch der Vitsbohnen und großen Gartenbohnen angewendet, denen es einen lieblichen Geschmack giebt. Auch als Fülsel in junge Tauben ist es gebräuchlich.

Der Wintersaturey (Satureja montana), der in England als Küchengewächs gezogen wird, hält den Winter, besonders in trocknen Boden, gut aus und kann durch Saamen oder Stöpflinge vermehrt werden.

IX. Vom Majoran.

§. 243.

Er heißt auch Meyran (Origanum majorana L.) ist im südlichen Europa und Palästina einheimisch.

Man nimmt zu dessen Anbau ein gutes, fettes Land, das entweder vor Winter oder zeitig im Frühjahr umgegraben und gedüngt worden. Die Aussaat wird Ende März oder im April vorgenommen. Nachdem man das Land Fuß vor Fuß zusammengetreten und dann fein ordentlich und eben geharket hat, wird der Saamen oben auf gesäet und ganz flach und gelinde untergerechet. Er darf auf keinem

Zoll zu tief unter die Erde kommen, weil er sonst, seiner Feinheit wegen, nicht aufgeht. Es ist gut, wenn man hierauf das Land mit feinem verfaulten Pferdemiste überall bestreut, damit die Erde darunter desto feuchter bleibe und die Regenwürmer abgehalten werden, die jungen Pflänzchen in ihre Löcher zu ziehen.

Bei warmer Witterung muß man das Saamenbeet fleißig gießen, bis die Pflänzchen ihr 4tes Blatt zeigen, widrigenfalls entsteht, sonderlich bei trocknem Wetter, auf der Oberfläche der Erde eine Kruste, unter welcher dann die zarten Keime vertrocknen.

Wenn die Pflanzen 2 bis 3 Zoll hoch erwachsen, muß man sie, wo sie zu dicht stehen, verziehen, so daß jede Pflanze 4 bis 6 Zoll Raum bekömmt. Die ausgezogenen Pflänzchen kann man auf ein anderes Beet in Löcher einsetzen, welche 4 bis 6 Zoll weit von einander, mit dem Pflanzer gemacht wurden. In jedes Loch werden 2 Stück gepflanzt. Manche behaupten, daß der versetzte Majoran schönere Stauden liefere, als der auf dem Saamenbeete stehen gebliebene.

In der Folge begießt man die Pflanzen bei starker Dürrung und hält sie durchs Behacken und Jäten vom Unkraute rein. Gegen Ende Augusts bis im September, wenn der Majoran eben zu blühen anfängt, hält man die Erndte, indem man die Pflanzen an der Erde abschneidet und sie in Bündel bindet, welche zum Trocknen auf einem luftigen Boden entweder an Schnüren aufgehängt, oder auf den Bretern ausgebreitet werden. Im letzteren Falle aber muß man sie täglich umwenden, indem sonst der Majoran schimmlich und schwarz, von schlechtem Geschmack und als Kaufmannswaare nicht mehr angenommen wird. Man kann den Majoran zwar auch mehrmals im Jahre abschneiden, wenn man ihn etwa nur ½ Fuß hoch werden läßt,

allein da er dann nur weniger oder keine Blüthen hat, so wird er für nicht so gut gehalten.)

Bei dem Anbau des Majorans ist zu bemerken, daß man ihn niemals zwei Jahre nach einander auf das nämliche Land bringe, weil er sonst im zweiten Jahre zu mißrathen pflegt, auch saugt er das Land stark aus.

§. 244.

(Der Saamen wird gemeiniglich aus südlicheren Ländern bezogen, weil die eigene Erziehung in unserm Klima viel Mühe und Schwierigkeit hat. Indeß gelangt man doch bei folgenden Verfahrungsweisen zum Zweck. Man kann nämlich erstlich den Saamen im frühsten Frühjahr auf ein lauliges Mistbeet säen und den daraus erwachsenen jungen Majoran, wenn er hinlänglich stark geworden, auf ein anderes frisches, temperirtes, mit feiner, lockerer, etwas sandiger Erde bedecktes Mistbeet 6 Zoll weit verpflanzen, das Mistbeet so lange mit Fenstern bedeckt lassen, bis keine Nachtfröste mehr zu fürchten sind. Jedoch muß man die Pflanzen nach und nach an die freie Luft gewöhnen.

Oder man kann auch (nach Lüder) solche Pflanzen, die erst spät im Julius gesäet, oder wenn sie im Frühjahr gesäet waren, wenigstens seit Ende Augusts nicht geschnitten sind, im Oktober mit voller Erde ausheben und sie auf eine Rabatte setzen, welche entweder gar keine, oder wenigstens keine Vormittagssonne hat. Sind sie glücklich durch den Winter gebracht, so pflanzt man sie mit voller Erde auf eine an einer Mauer oder an einem Gebäude befindliche und den ganzen Tag die Sonne genießende Rabatte. Sie treiben dann hier 1 Fuß hohe und noch höhere Blüthenstengel und geben im Julius und August ihren reifen Saamen.

Endlich pflegen auch Manche gegen Ende Augusts den Majoransaamen in Töpfe zu säen und diese zur Durchwinterung in der Folge in ein temperirtes Zimmer hinter

das Fenster zu setzen. Im Frühjahre kommen dann die Pflanzen ebenfalls auf ein sonnenreiches Beet zu stehen.

Die Saamenreife giebt sich zu erkennen, wenn die Körner in den untern Kapseln anfangen braun zu werden oder beim Schütteln des Stengels Saamen ausfällt. Dann wird der Stengel abgeschnitten oder die ganze Pflanze ausgerauft, auf ein Tuch an die Sonne gelegt und wenn alles trocken ist, der Saamen ausgerieben. Beim Einkauf des Majoransaamens beurtheilt man die Güte desselben nach der Stärke seines Geruchs. Der nicht mehr stark riechende ist entweder alt, oder mit alten Saamen stark vermischt. Betrügerische Saamenhändler geben dem alten Saamen wieder einen starken Geruch, indem sie ihn mit dürren Majoranblättern reiben, welche hierauf durch ein Sieb wieder vom Saamen abgesondert werden.

Die ganze Majoranpflanze besitzt einen starken, gewürzhaften Geschmack und Geruch und wird als Gewürze an Fleisch, Fische, Würste und andere Speisen benutzt. Nicht weniger wird sie auch von Apothekern zu verschiedenen Medikamenten in Anwendung gesetzt.

§. 245.

(Der Wintermajoran (Origanum Majoranoides Willd.) kann auf ähnliche Art, wie der gemeine Majoran, benutzt werden und hat den Vorzug, daß er perennirend und gegen die Kälte viel dauerhafter ist, indem er, zumal in einer etwas geschützten Lage, den Winter sehr gut im Freien aushält. Er verlangt einen mehr trocknen Boden und läßt sich durch Zertheilung der Wurzeln leicht fortpflanzen.)

X. Vom Basilikum (Ocymum basilicum L.).

§. 246.

Man hat davon Arten mit großen, mittleren und kleinen Blättern. Sie können sämmtlich nicht den geringsten

Reif vertragen. Man säet daher den Saamen entweder Mitte Aprils in ein Mistbeet oder zu Anfange des Mai's ins freie Land. Er wird hier eben so behandelt, als der Majoran. Man giebt den Pflanzen in der Folge 6—9 Zoll Raum, begießt sie häufig und hält sie vom Unkraute rein. Zum Gebrauch schneidet man das Kraut ab, sobald sich die Blüthe zeigt. Die Pflanzen treiben dann in der Folge wieder frische Nebenzweige. — Man gebraucht das Kraut als Würze der Saucen, der Würste und anderer Speisen, wozu es theils frisch verwendet, theils vorher getrocknet wird, welches auf eben die Art, wie beim Majorankraut zu bewerkstelligen ist. Man brüht damit auch die Weinfässer aus, um dem Weine einen Muskatellergeschmack zu geben.

(Um reifen Saamen zu erhalten, läßt man von den frühgesäeten und auf ein vorzüglich sonniges Beet gepflanzten Basilienkrautpflanzen eine Anzahl unbeschnitten in Blüthe gehen. So wie sich in der Folge Kapseln mit reifen Saamen zeigen, nimmt man dieselben behutsam ab, legt sie zum Abtrocknen in eine mit Papier ausgefütterte Schachtel, reibt sodann den Saamen aus und reinigt ihn. Wenn man will, kann man auch die Saamenkapseln so lange an der Pflanze lassen, bis sie abstirbt, worauf dann die Saamenkapseln abgestreift und die Saamen heraus gemacht werden.)

XI. Vom Thymian (Thymus vulgaris L.)

§. 247.

Er wächst in Südeuropa wild. Man vermehrt dieses Gewächs auf dreierlei Art:

1) Durch die Zweige, welche im März und April abgeschnitten und gestopft werden;

2) Durch den Saamen, welcher im März und April in gut gedüngtes, trockenes, vorher eingetretenes Land ge-

säet und flach eingeharkt wird, worauf man, wie beim Majoran angeführt wurde, kleinen Pferdemist überstreut. Die aufgegangenen Pflänzchen müssen vom Unkraute rein gehalten und öfters begossen werden. Im Junius werden sie bis auf 6 Zoll Entfernung von einander verdünnt. Die ausgezogenen pflanzt man auf ein anderes Beet in gleichem Abstande von einander ein. Man kann auch den Thymian zur Einfassung von Rabatten verwenden.

3) Durch Zertheilung oder Zerreißung der alten Stöcke, welche alle 2 bis 3 Jahr, gemeiniglich im Frühjahre, vorgenommen wird.

Man schneidet das Kraut, um es zur Würzung von mancherlei Speisen zu gebrauchen, ab, und wendet es frisch oder getrocknet an. Später als Ende Augusts darf man aber den Thymian nicht versetzen oder beschneiden, weil er sonst leicht auswintert.

Wenn man Saamen von diesem Gewächse zu haben wünscht, läßt man einige Pflanzen, ohne sie abzuschneiden, stehen, wo sie dann bald zur Blüthe kommen und Saamen tragen, dessen Reife an der braunen Farbe erkannt wird. Man schneidet alsdann die Stengel ab, läßt sie auf einem Tuche trocknen und nachreifen und macht endlich den Saamen aus.

XII. Vom Salbei.

§. 248.

Es giebt davon sehr viele Arten, die hin und wieder in Gärten angetroffen werden. Zum Küchengebrauch bauet man inzwischen am liebsten die gemeine Salbei mit ihren verschiedenen Spielarten (Salvia officinalis) an, welche im mittägigen Europa und einem Theile von Süddeutschland wild wächst. Sie nimmt fast mit jedem Boden vorlieb und dauert am längsten in einem trocknen, wo sie auch am

kräftigsten wird. Man erzieht sie: 1) Durch Saamen, welcher im März in gut gedüngtes und gegrabenes Land gesäet wird, mit eben der Behandlung, wie sie bei der Aussaat des Majoransaamens angewendet wird. Um Bartholomäi können die Pflänzchen 1 Fuß weit von einander entweder auf besondere Beete oder zur Einfassung der Rabatten verpflanzt werden.

2) Durch Vertheilung der alten Stöcke. Die auseinander gerissenen Theile derselben pflanzt man im Herbste im September, oder im Frühjahre im März und April bis an die Blätter tief ein.

3) Durch Steckreiser, die man im April und Mai abnimmt und in gute zubereitete Erde in Scherben steckt. Sie werden dann einige Zeit an einen schattigen Ort gestellt und fleißig begossen.

Um Saamen zu erhalten, schneidet man die Stengel ab, wenn die Körner in den Kapseln zum Theil braun und schwarz werden, welches gemeiniglich um Johannistag geschieht. Der Saamen fällt leicht aus, man stellt daher die Stengel zum Nachreifen aufwärts hin. Der Saamen behält 4 Jahr seine Keimkraft.

Wegen seines starken gewürzhaften Geschmacks und Geruchs wird der Salbei manchen Speisen zugesetzt. Die Blätter von den aus Saamen gezogenen Pflanzen werden für die zärtesten und kräftigsten gehalten. In den Apotheken wird die Salbei gleichfalls häufig gebraucht.

XIII. Vom Sauerampfer.

§. 249.

Man baut davon in den Gärten verschiedene Arten, als:

1) Den langblättrigen oder spanischen Sauerampfer (Rumex acetosa L.). Er verlangt

einen mäßig sonnigen und feuchten Platz und wird am füglichsten durch Zertheilung der Stöcke vermehrt, welches sowohl im Frühjahre als Herbste, jedoch nicht zu spät, vorgenommen werden muß. Den Winter über bleibt er im Lande und dauert, wenn er alle 3 Jahre einen Schuh weit umgepflanzt wird, sehr lange Zeit. Läßt man aber die Stöcke zu alt werden und nimmt man das Verpflanzen im Herbst zu spät vor, so erfrieren sie auch öfters und der Frost zieht sie den Winter über aus der Erde.

Man kann auch Stöcke mit ihrer vollen Erde im Februar ausheben und in die Mistbeete setzen, um davon im Frühjahre zeitig Blätter in die Suppen zu haben.

(Auch durch Saamen läßt sich der Sauerampfer gut fortpflanzen. Man säet selbigen im Mai auf leichten fetten Boden, verpflanzt oder verzieht die Pflanzen hierauf 1 Zoll weit und schneidet dann von Zeit zu Zeit die Blätter zum Küchengebrauch ab.)

2) Der rundblättrige Sauerampfer (Rumex scutata L.) wird von manchen der vorigen Art noch vorgezogen, besonders weil seine jungen Blätter beständig nachschießen. Er kömmt in den schlechtsten Boden fort und wuchert mit seinen Wurzeln stark umher. Er bringt bei uns nicht so leicht Saamen als der vorhergehende.

XIV. Vom Portulak

§. 250.

(Portulaca oleracea L.). Er stammt aus Südeuropa und Ostindien ab. Man unterscheidet den grünen und gelben Portulak. Jener hat grüne, dieser gelbliche breitere und größere Blätter.

Im guten, lockern und fetten Boden bekömmt er vorzüglich saftige und fleischige Blätter. Der sehr kleine Saamen wird im April aufgesäet, flach untergebracht und dann

fleißig gegossen. Die zu dicht aufgegangenen Pflanzen werden ½ Schuh weit verzogen oder versetzt und überhaupt fleißig gegossen.

Es pflegen einige auch den Saamen auf ein Mistbeet zu säen, um zeitig Salat davon zu erhalten.

Der Portulak besaamet sich zuweilen so stark, daß er im Garten fast ein Unkraut wird. (Die auf diese Art in den Gärten gekommenen Pflanzen sind aber meist nicht so dick und fett an Blättern, als die absichtlich auf besondern Beeten ausgesäeten.) Wenn man Saamen gewinnen will, läßt man die besten Pflanzen stehen, d. h. solche, die im schönsten Wachsthume stehen und die größten Blätter haben. Der Saamen reift nicht zugleich, gewöhnlich vom Julius bis September. Erscheint er in den Saamenköpfen schwarz, so schneidet man die Stengel ab, stellt sie an die Sonne, wendet sie täglich ein paarmal um, wo dann der Saamen zum Theil von selbst ausfällt, den übrigen reibt man mit den Fingern aus. Da der Saamen nur 2 Jahr seine Keimkraft behält, so muß man immer für frischen sorgen.

(Man benutzt die Blätter zu Salat und gekocht zu Gemüse. Auch die zarten Stengel ißt man in Frankreich, mit Essig, Oel und Pfeffer und macht sie auch wie bei uns die Gurken ein.)

XV. Von Boragen.

§. 251.

oder Boretsch (Borago officinalis L.). Diese jährige Pflanze stammt ursprünglich aus der Levante, wächst aber jetzt in Deutschland auch an ungebauten Orten wild. Er ist fast mit jedem Boden zufrieden. Man säet ihn im Herbst oder zeitig im Frühjahre und harkt den Saamen flach ein. Die zu dicht aufgehenden Pflanzen werden verzogen, so daß

die stehenbleibenden 1 guten Schuh Raum erhalten. Hat man dieses Gewächs einmal im Garten, so verliert man es nicht leicht wieder, indem es sich durch ausgefallenen Saamen stark vermehrt.

(Will man davon Saamen sammlen, so muß man genau den Zeitpunkt wahrnehmen, wo sich die Saamenkapseln öffnen. Man schneidet dann die Stengel alsbald ab, damit der Saamen nicht ausfällt, welches sehr leicht erfolgt. Hierauf läßt man den Saamen nachreifen, schüttelt ihn, wenn alles trocken geworden, aus und hebt ihn sachdienlich auf. Er bleibt 2 Jahre lang keimfähig. Die ganze Pflanze abzuschneiden und zum Nachreifen hinzulegen, ist nicht rathsam, denn dieselbe trocknet schwer und faulet dagegen leicht.)

Man nimmt die zarten Blätter und Blumen unter die Salate. Die ganze Pflanze kocht man in Suppen und nimmt sie mit andern Kräutern zu kühlenden Getränken *). Auch die Blumen legt man in Wein und Essig, wodurch diese Flüssigkeiten eine schöne blaue Farbe und erfrischende Kräfte erhalten.

Man muß sich hüten, das Kraut des Boretsch nicht mit dem ähnlichen der Eselsgurken zu verwechseln, weil letzteres eine heftig purgirende Kraft besitzt.

XVI. Von der Kapuziner Kresse.

§. 252.

(Sie heißt auch Indianische Kresse, Nasturtium (Tropaeolum majus L.) und stammt aus Peru. Man legt die Saamen im Mai 1 Zoll tief und 6 Zoll weit von einander auf ein lockeres, fruchtbares, etwas feuchtes und geschütztes Beet.

*) Es scheint die kühlende Eigenschaft des Boragen auf dem ziemlich reichen Gehalte von Salpeter zu beruhen, welcher sich aus dessen Safte darstellen läßt.

Man kann von dieser Pflanze die Blüthenknospen, wenn sie noch klein und grün sind, mit Salz und Essig wie Kapern einmachen. Auch die unreifen Saamen haben etwas aromatisches und werden, in Essig eingemacht, an verschiedene Speisen gethan. Die Blumenblätter dienen mit andern Salatkräutern gemischt gleichfalls zur Speise.

(Auch die Blüthenknospen der Dotterblume (Caltha palustris), des Priemkrauts (Spartium Scoparium) und Holunderblüthen, können, in Essig eingemacht, die Stelle der Kapern vertreten.)

XVII. Von der Trippmadam (Sedum reflexum L.)

§. 253.

(Sie wächst in mehreren Gegenden Deutschlands wild und gedeiht am besten in trockenen, leichten, sonnenreichen Boden. Man pflanzt dieses Gewächs am leichtesten im Frühjahre und September durch Zertheilung der alten Stöcke fort. — Die Blätter kommen mit unter Salate.)

XVIII. Vom Spanischen Pfeffer.

§. 254.

(Er heißt auch Indischer Pfeffer (Capsicum annuum), weil er aus Westindien stammt. Es wird dessen Saamen im Frühjahr, nachdem die starken Fröste vorüber sind, an einen sonnigen Ort im Garten oder auch auf Mistbeete ausgesäet. Um recht reifen Saamen zu bekommen, kann man einige Stauden in Blumentöpfe setzen. Die jungen, zarten, noch unreifen Früchte werden mit Essig eingemacht und auch wegen ihres scharfen Geschmacks unter allerlei in Essig eingemachte Sachen gethan. Manche Essigbrauer schärfen und verfälschen damit schwache Essige, um ihnen scheinbar größere Stärke zu geben.)

XIX. Von der Pimpinelle.

§. 255.

(Sie heißt auch Biberneller (Poterium Sanguisorba L.), wächst in leichten, trocknen, sandigen Boden und dauert mehrere Jahre. Sie kann durch Saamen, den man im Herbste aussäet, oder durch Zertheilung der Wurzelstöcke vermehrt werden, welches beim Umsetzen alle 2 bis 3 Jahre geschieht. Die jungen Blätter dieses Gewächses werden an Salate und andere Speisen gethan. — Sie wird auch im Großen auf Feldern als Futterkraut angebaut.)

XX. Vom Seefenchel.

§. 256.

(Der Seefenchel (Crithmum maritimum L.) wächst in England auf Felsen wild. Beim Anbau verlangt er einen warmen, sonnigen Boden und kann durch Steckreiser, die man im Junius und Julius gemeiniglich in Scherben setzt, fortgepflanzt werden, denn bei uns reift der Saamen selten. Die saftigen Blätter werden wegen ihres aromatischen Geschmacks vorzüglich unter Salate gethan, auch macht man sie ein.

§. 257.

Verschiedene andere Gewürzpflanzen, die zugleich auch Apothekergewächse sind und vorzüglich für diese Benutzung angebaut werden, erhalten im 5ten Theile in Rücksicht ihrer Kultur eine Stelle, z. B. die Citronmelisse, die Krausemünze, die Raute, Ysop, der große Baldrian, die Monarde. Andere werden im 3ten Theile als Gegenstände des Feldbau's abgehandelt, z. B. Senf, Coriander, Anies, Safran. Noch andere sind bereits unter andern Kapiteln dieses Theils abgehandelt, z. B. Zwiebeln und Lauch.

Achtes Kapitel.

Vom Spargel, Artischocken und verschiedenen andern Küchengewächsen.

§. 258.

Wir fassen in diesem Kapitel endlich noch diejenigen Küchengewächse zusammen, die unter keine der vorhin abgehandelten Klassen schicklich zu ordnen sind; namentlich den Spargel, die Artischocken, die Cardonen, die Erdbeeren, die Champignons.

I. Vom Spargel.

§. 259.

Der Spargel (Asparagus officinalis L.) wächst in vielen Gegenden Deutschlands, besonders auf Wiesen, wild. Seine Sprossen sind aber ganz dünne, von keinem sonderlich angenehmen Geschmack und daher zum Küchengebrauch nicht tauglich. Durch die Kultur wurde aber diese Pflanze so veredelt, daß sie als eins der feinsten und schmackhaftesten Küchengewächse vorzüglich hoch geschätzt wird. Von diesem veredelten Spargel giebt es zwei Hauptvarietäten, die weiße und grüne. Der weiße Spargel treibt, wenn er gehörig gewartet wird, dicke weiße Sprossen oder Keime, welche gemeiniglich oberhalb der Erde eine röthliche Farbe annehmen. Man nennt ihn daher auch den rothköpfigen Spargel. Diese Sprossen sind aber gewöhnlich nicht ihrer ganzen Länge nach zart und genießbar, sondern nach unten zu holzig.

Der grüne Spargel treibt weniger dicke Sprossen, die von oben nach unten zu grün gefärbt und bis auf den untersten Theil ganz zart und genießbar sind. Von beiden Sorten giebt es wieder eine Menge untergeordnete

Spielarten. — Der weiße dicke Darmstädter und der weiße Holländische Spargel sind am meisten geschätzt.

Der Spargel verlangt zu seinem guten Gedeihen einen sonnigen, warmen, lockern und sehr fetten Boden, der im starken Düngungszustand sich befindet. In hitzigen, kalkigen oder sandigen Erdreich ist der Rindviehdünger; im naßkalten und schweren Boden, der überhaupt wenig zum Spargelbau taugt, leistet der kurze Pferdemist vorzüglichere Dienste. Der Schafmist bekömmt dem Spargel auch besonders gut.

§. 260.

Der Spargel kann theils durch Zertheilung der alten Stöcke, theils durch den Saamen vermehrt werden. Was die erste Vermehrungsart betrifft, so gräbt man die alten Stöcke, wenn sie nicht mehr tragen wollen, aus, zertheilt sie in passende Stücke, die einzeln auf frisches Land gesetzt werden, auf eben die Art, wie mit den aus Saamen erzeugten Pflanzen verfahren wird, s. §. 263. Diese Zertheilung ist jedoch nicht bei allen alten Stöcken, sondern nur bei solchen anwendbar, welche jüngere Nebenstöcke getrieben haben, die man abreißen kann. Jetzt wird aber diese Art von Vermehrung nur noch selten angewendet, weil sie immer schlechtere Stöcke liefert, als diejenigen sind, welche aus Saamen gezogen werden.

§. 261.

Bei der Vermehrung durch Saamen wird folgendermaßen verfahren:

Nachdem das Land vorher wohl gedüngt und gegraben worden, streut man im Oktober, November und so lange der Boden nicht gefroren ist, bei trockner Witterung den Saamen dicht oben auf, alsdann wird solcher eingefühelt oder mit Karsten untergezogen und eingerechet. (Andere säen den Saamen auch in 1 Zoll tiefe Furchen.) Man

kann zwar auch im Frühjahre die Spargelsaat vornehmen, da aber der Saamen lange, oft 2 Monate, in der Erde zu liegen pflegt, ehe er keimt, so kommen die Pflanzen zu spät hervor; es wäre dann, daß man den Saamen zuvor 4 bis 6 Tage in Wasser einweichte. Wenn die Spargelpflänzchen aufgegangen und etwa 1 Zoll hoch erwachsen sind, müssen sie vom Unkraute wohl gereinigt und die zu dicht stehenden verzogen werden, so daß jede Pflanze wenigstens 4 Zoll Raum erhält. Außerdem sind keine tüchtigen Pflanzen zu hoffen *). Durchs Behacken und Jäten lockert man den

*) Auf diese Art wird der Spargel gesäet und behandelt, wenn man die Absicht hat, die etwas erwachsenen Pflanzen auf andere Beete weiter zu versetzen. Wenn hingegen der Spargel auf der Stelle, wo er gesäet worden, stehen bleiben soll, so wendet man andere Verfahrungsweisen an. Es werden nämlich auf den sehr tief gegrabenen und gut gedüngten Beete Reihenweise 2 Fuß von einander, mit den Finger oder Pflanzholze 2 bis 4 Zoll tiefe Löcher gemacht. Man legt dann in jedes Loch 2 oder mehrere Saamen, bedeckt diese mit Erde. Gehen mehrere Körner auf, so läßt man die beste Pflanze stehen, die schwächern aber werden ausgezogen. Im November bedeckt man das Beet 3—4 Zoll hoch mit kurzem Dünger. Der im Winter verrottet und zu Erde wird. Wird diese Bedeckung vor Winters mehrere Jahre nach einander fortgesetzt, so bekommen die Pflanzen in einigen Jahren bald eine 8—10 Zoll hohe Schicht Erde über sich und gedeihen sehr gut. In England wird diese Methode häufig ausgeführt. Auch noch auf folgende Weise können Spargelbeete unmittelbar aus Saamen angelegt werden. Auf das gehörig zubereitete Beet, werden in gehöriger Entfernung ¾ Fuß tiefe, unten 6 Zoll, oben 10 Zoll weite Löcher gemacht. Am besten formt man diese Löcher vermittelst eines Blumentopfs. Man setzt ihn aufrecht in das gemachte Loch, drückt von allen Seiten die Erde an denselben an und zieht ihn dann wieder heraus. In die Mitte eines jeden Lochs wird ein Stab gesteckt, um welchen 2 Zoll weit ins Dreieck 3 Saamenkörner einen Zoll tief gelegt werden. Die Löcher läßt man den Winter durch offen. Von den aufgegangenen Pflanzen muß im Frühjahr in jedem Loche nur die beste stehen bleiben, die übrigen zieht man aus. Wenn jene nun völlig emporgewachsen ist, wird im Herbst das Loch mit guter Erde ausgefüllt. Der auf diese Art aus Saamen gezogene und nicht versetzte Spargel ist

Spielarten. — Der weiße dicke Darmstädter und der weiße Holländische Spargel sind am meisten geschätzt.

Der Spargel verlangt zu seinem guten Gedeihen einen sonnigen, warmen, lockern und sehr fetten Boden, der im starken Düngungszustand sich befindet. In hitzigen, kalkigen oder sandigen Erdreich ist der Rindviehdünger; im naßkalten und schweren Boden, der überhaupt wenig zum Spargelbau taugt, leistet der kurze Pferdemist vorzüglichere Dienste. Der Schafmist bekömmt dem Spargel auch besonders gut.

§. 260.

Der Spargel kann theils durch Zertheilung der alten Stöcke, theils durch den Saamen vermehrt werden. Was die erste Vermehrungsart betrifft, so gräbt man die alten Stöcke, wenn sie nicht mehr tragen wollen, aus, zertheilt sie in passende Stücke, die einzeln auf frisches Land gesetzt werden, auf eben die Art, wie mit den aus Saamen erzeugten Pflanzen verfahren wird, s. §. 263. Diese Zertheilung ist jedoch nicht bei allen alten Stöcken, sondern nur bei solchen anwendbar, welche jüngere Nebenstöcke getrieben haben, die man abreißen kann. Jetzt wird aber diese Art von Vermehrung nur noch selten angewendet, weil sie immer schlechtere Stöcke liefert, als diejenigen sind, welche aus Saamen gezogen werden.

§. 261.

Bei der Vermehrung durch Saamen wird folgendermaßen verfahren:

Nachdem das Land vorher wohl gedüngt und gegraben worden, streut man im Oktober, November und so lange der Boden nicht gefroren ist, bei trockner Witterung den Saamen dicht oben auf, alsdann wird solcher eingefühelt oder mit Kärsten untergezogen und eingerechet. (Andere säen den Saamen auch in 1 Zoll tiefe Furchen.) Man

kann zwar auch im Frühjahre die Spargelsaat vornehmen, da aber der Saamen lange, oft 2 Monate, in der Erde zu liegen pflegt, ehe er keimt, so kommen die Pflanzen zu spät hervor; es wäre dann, daß man den Saamen zuvor 4 bis 6 Tage in Wasser einweichte. Wenn die Spargelpflänzchen aufgegangen und etwa 1 Zoll hoch erwachsen sind, müssen sie vom Unkraute wohl gereinigt und die zu dicht stehenden verzogen werden, so daß jede Pflanze wenigstens 4 Zoll Raum erhält. Außerdem sind keine tüchtigen Pflanzen zu hoffen *). Durchs Behacken und Jäten lockert man den

*) Auf diese Art wird der Spargel gesäet und behandelt, wenn man die Absicht hat, die etwas erwachsenen Pflanzen auf andere Beete weiter zu versetzen. Wenn hingegen der Spargel auf der Stelle, wo er gesäet worden, stehen bleiben soll, so wendet man andere Verfahrungsweisen an. Es werden nämlich auf den sehr tief gegrabenen und gut gedüngten Beete Reihenweise 2 Fuß von einander, mit den Finger oder Pflanzholze 2 bis 4 Zoll tiefe Löcher gemacht. Man legt dann in jedes Loch 2 oder mehrere Saamen, bedeckt diese mit Erde. Gehen mehrere Körner auf, so läßt man die beste Pflanze stehen, die schwächern aber werden ausgezogen. Im November bedeckt man das Beet 3—4 Zoll hoch mit kurzem Dünger. Der im Winter verrottet und zu Erde wird. Wird diese Bedeckung vor Winters mehrere Jahre nach einander fortgesetzt, so bekommen die Pflanzen in einigen Jahren bald eine 8—10 Zoll hohe Schicht Erde über sich und gedeihen sehr gut. In England wird diese Methode häufig ausgeführt. Auch noch auf folgende Weise können Spargelbeete unmittelbar aus Saamen angelegt werden. Auf das gehörig zubereitete Beet, werden in gehöriger Entfernung 2 Fuß tiefe, unten 6 Zoll, oben 10 Zoll weite Löcher gemacht. Am besten formt man diese Löcher vermittelst eines Blumentopfs. Man setzt ihn aufrecht in das gemachte Loch, drückt von allen Seiten die Erde an denselben an und zieht ihn dann wieder heraus. In die Mitte eines jeden Lochs wird ein Stab gesteckt, um welchen 2 Zoll weit ins Dreieck 3 Saamenkörner einen Zoll tief gelegt werden. Die Löcher läßt man den Winter durch offen. Von den aufgegangenen Pflanzen muß im Frühjahr in jedem Loche nur die beste stehen bleiben, die übrigen zieht man aus. Wenn jene nun völlig emporgewachsen ist, wird im Herbst das Loch mit guter Erde ausgefüllt. Der auf diese Art aus Saamen gezogene und nicht versetzte Spargel ist

Boden und hält ihn vom Unkraute rein. Im Herbst bedeckt man die Stöcke, wenn die Stengel abgeschnitten sind, mit kurzem Miste, zur Düngung und Sicherung der Pflanzen gegen Frost.

Mit diesen Saamenpflanzen könnte man zwar schon im folgenden Jahre Spargelbeete anlegen, auch schlagen einjährige Pflanzen beim Versetzen meist besser an. Gewöhnlich läßt man sie aber 2 auch wohl 3 Jahr auf dem Saamenbeete alt werden, bevor man sie versetzt.

§. 262.

(Die Verfahrungsarten bei Anlegung der Spargelbeete mit versetzten Pflanzen sind sehr verschieden. Der Hauptsache nach unterscheiden sie sich dadurch von einander, daß man die Düngung entweder tief unterbringt und den Spargelpflanzen unter der Erde ein Bette von Mist giebt, oder den Mist nur vorzüglich auf der Oberfläche des Beets ausbreitet und solchergestalt den Wurzeln die düngenden Theile von oben nach untenhin zuführt.)

§. 263.

Nach der ersten Methode wird die Erde des künftigen Spargelbeets, so breit und lang es werden soll, 3½ Fuß tief ausgegraben, und dann auf den Boden in die Tiefe ein 2 Fuß hohes Bette von verrotteten Schaf- oder Kühmist hinein geschafft. Nachdem dieser recht wohl zusammen getreten worden, bringt man einen halben Fuß hoch Erde darauf; über diese wieder eine Schicht Mist 1 Fuß hoch, den man zuletzt wieder mit einer Lage Erde von etwa 1 Fuß Höhe überdeckt. Auf diese Art wird das Beet wenigstens um ½

nach 4 bis 5 Jahren stechbar und dauerhafter als die versetzten Stöcke. Die Ursache, warum der Saamen in die beschriebenen Löcher so tief gelegt wird, ist, weil die Spargelstöcke stärkere Pfeifen treiben, wenn sie viel Erde über sich haben, als wenn sie zu flach mit Erde bedeckt sind, wie §. 263. auch angeführt ist.

Fuß höher als der Gartengrund, welches darum nöthig ist, weil sich in der Folge der Mist beim Verfaulen zusammen setzt. (Manche füllen die untere Hälfte der Tiefe des ausgegrabenen Beets mit Mist, das übrige mit klarer Erde aus. — Statt des Mistes hat man auch zuweilen Lohe als Unterlage der Spargelbeete angewendet.)

Auf das so zubereitete Beet müssen nun die Spargelpflanzen wenigstens 2 Fuß von einander ins Quadrat oder übers Kreuz im Dreieck eingesetzt werden. — Nachdem man für diesen Zweck mit Hülfe der Gartenschnur die richtige Eintheilung auf dem Beete getroffen hat, bezeichnet man jede Stelle, wohin eine Pflanze kommen soll, mit einem Pfahle und verrichtet nun das Einsetzen derselben folgendermaßen: Zuerst wird an jeder bezeichneten Stelle ein 1 Fuß tiefes und eben so breites oder noch breiteres Loch gemacht, auf dessen Boden man mit der Hand eine kleine, etwa 1 Zoll hohe hügelförmige Erhöhung bildet, auf welche die aus dem Saamenbeet ausgehobene und an ihren Wurzeln etwas beschnittene *) Pflanze dergestalt gesetzt wird, daß der mittlere Theil oder der Keim auf der Spitze des Hügels zu stehen kommt, die Wurzeln aber an dem Abhang desselben herunter fast horizontal und wie die Speichen eines Rades ausgebreitet liegen. — Ist dieses verrichtet, so bedeckt man die Pflanze mit der ausgeworfenen Erde etwa 1 Fuß hoch. Dadurch erhält man viel stärkere Pfeifen, weil die kleinsten nicht so leicht, wie bei einer flachen Erdbedeckung, hindurch dringen und den größern die Nahrung ent-

*) Jedoch widerrathen manche das Beschneiden der Wurzeln, aus Besorgniß, daß sie in Fäulniß gerathen möchten, welches vorzüglich beim Versetzen älterer Pflanzen nicht ohne Grund ist. Wenn jedoch die Wurzeln beschädigt oder gequetscht sind, darf das Beschneiden auf keinen Fall unterbleiben. Um die Beschädigung der Wurzeln zu verhüten, hebt man die Pflanzen lieber mit der Mistforke, als mit dem Grabescheide aus dem Saamenbeete aus.

ziehen können. Wenn sich mit der Zeit die in die Grube locker eingefüllte Erde senkt, muß die Vertiefung mit frisch aufgebrachter Erde wieder voll gemacht werden.

Dieses Legen der Spargelstöcke kann entweder im Herbste nach Michaelis, oder besser zeitig im Frühjahre bis Ende Aprils vollführt werden. (Von den vor Winter gepflanzten Stöcken gehen gemeiniglich nachher viele aus.)

Wenn man sparsamer mit dem Miste seyn will, so kann man auch auf dem vorher gut gegrabenen und gedüngten Beete an jede bezeichnete Stelle, wo eine Spargelpflanze hinkommen soll, ein 1 Fuß weites und $1\frac{1}{2}$ oder 2 Fuß tiefes Loch ausgraben, selbiges $\frac{1}{2}$ oder auch 1 Fuß tief mit Mist anfüllen, über diesen ein kleines Hügelchen von Erde ausbreiten, auf welches sodann die Pflanze auf die vorhin gezeigte Weise gesetzt und in die Erde gebracht wird.

§. 264.

(Von diesen ältern Methoden ist man in neuern Zeiten hie und da abgegangen. Man giebt den Spargelbeeten nämlich keine Unterlage von Mist, sondern düngt nur von oben*). Dergleichen Beete werden auf folgende Art gemacht.

*) Man gieng von der ältern Methode vorzüglich deswegen ab, weil man bemerkte, daß die größern Wurzeln des Spargels sich mehr horizontal als in die Tiefe ausbreiten und schloß daher, daß ihnen das Mistbette unter der Erde wenig helfen könne, allein von jenen Hauptwurzeln senken sich doch auch viele Faserwurzeln in die Tiefe, durch welche die Pflanzen die dort befindlichen Nahrungstheile des Mistes an sich nehmen. Außerdem gewährt der in der Erde befindliche Mist den Vortheil, daß die Pflanze auf eine bedeutende Tiefe lockern Grund erhält, welches besonders in einem lehmigen und schweren Boden erwünscht ist. Auch um recht großen und dicken Spargel zu erziehen, scheint es vortheilhafter, auch in der Tiefe des Spargelbeets eine Lage Mist hinzubringen, welche jedoch grade nicht so stark und nicht doppelt unterhalb der Stöcke zu seyn braucht, wie § 263. von Reichart vorgeschrieben ist. Folgende Methode, wobei zugleich von unten und oben den Stöcken Düngung zugeführt wird, scheint dem

Das Beet wird zuvörderst gut gedüngt und tief gegraben oder gar rajolt. Man bezeichnet dann auf die vorhin angeführte Weise auf dem Beete die Stellen, wo die Pflanzen hinkommen sollen, und gräbt an jeder Stelle ein 1½ Fuß tiefes und 1 Fuß weites Loch, in welches dann die Pflanze gleichfalls auf ein Erdhügelchen auf und eingesetzt und darauf das Loch endlich wieder mit Erde zugeworfen wird. Diese Spargelbeete werden dann alle Jahr mit Mist, den man auf der Oberfläche flach eingräbt, gut gedüngt.)

§. 264.

Ueberhaupt müssen die Spargelbeete, sie mögen auf die eine oder andere Art angelegt worden seyn, alljährlich vor Winter, wenigstens auf der Oberfläche, mit einer dünnen Schicht Mist bedeckt werden. Nach Ablauf des Winters wird der zurückgebliebene strohige Theil desselben mit dem Rechen vom Beete weggenommen und letzteres behackt oder flach gegraben. Häufig benutzt man die Zwischenräume zwischen den Spargelstöcken zur Kultur anderer Pflanzen, z. B. zu Salat, Radieschen ꝛc., welches um so besser angeht, wenn man die Spargelpflanzen etwas weiter als 2 Fuß, etwa 2½ oder 3 Fuß von einander setzte.

Vor dem dritten Frühjahre, nachdem der Spargel gelegt wurde, darf man dessen hervortreibende Sprossen nicht

Zwecke am meisten zu entsprechen. Man gräbt das Beet nur 1 Fuß tief aus, schafft in die Tiefe eine 4 Zoll hohe Lage Mist, darüber 4 Zoll hoch Erde. Auf diese werden dann die Pflanzen gleichfalls auf kleine, einige Zoll hohe Hügel gesetzt und dann so viel Erde darüber geschafft, daß die Keime 6 Zoll hoch davon bedeckt werden. Ueber die Erde kömmt dann abermals eine 6 Zoll hohe Schicht Mist, jedoch so, daß kein Mist unmittelbar über den Stellen, wo die Stöcke hingebracht sind, zu liegen kömmt, damit die hervorkommenden Spargelkeime nicht mit dem Miste in Berührung kommen, weil sie sonst leicht mit Fäulniß angesteckt werden. Zuletzt wird noch die übrige ausgegrabene Erde vollends über das Beet geschafft und dieses in Ordnung gebracht.

zum Küchengebrauch abstechen. Thut man dieses schon im zweiten Frühjahre, so schwächt man die Pflanzen zu stark, daß sie nun in der Folge weniger dicke Stengel treiben. In den folgenden Jahren muß man auch nur immer die stärksten und die von mittlerer Größe abstechen, die dünnern Stangen aber aufschießen lassen, wodurch man bewirkt, daß die Wurzel immer stärkere Augen ansetzt und immer dickern Spargel hervortreibt. Zugleich muß man beim Abstechen eines jeden Stengels sich sorgfältig in Acht nehmen, daß man die Nebenkeime nicht verletzt. Man räumt zu dem Ende die Erde mit dem Finger etwas bei Seite und fährt ganz knapp mit einem Messer, das eine lange spitzige Klinge hat, hinunter und schneidet den Stengel in etwas schräger Richtung ab. — Später als bis Johannistag darf der Spargel nicht abgestochen werden, damit die Wurzeln sich bis zum Winter gehörig stärken und erholen können. Die nach Johannis austreibenden Stengel gehen dann in die Höhe und breiten sich in Zweige aus. Sie müssen so lange an den Stöcken bleiben, bis sie im Herbst anfangen gelb und dürre zu werden, alsdann kann man sie abschneiden, doch so, daß noch 4 Zoll vom Stengel an der Erde stehen bleiben. Verrichtet man das Abschneiden der Stengel zu früh, so fängt der Saft in den Wurzeln an zu stocken und die Spargelstöcke werden dadurch schwach und tragen schlechte Pfeifen. Die angelegten Spargelbeete können bei guter Behandlung 20 ja 30 Jahre lang benutzt werden, ehe die Stöcke schlecht und untragbar werden.

§. 266.

Da der Spargel eine so beliebte Speise ist, und gut bezahlt wird, so sucht man ihn durch Kunst früher als gewöhnlich zu erhalten, und wendet dazu verschiedene Verfahrungsarten an, wovon einige angeführt werden sollen.

In der Mitte des Decembers oder zu Anfange des Januars richtet man ein ordentliches Mistbeet ein und bringt auf den Mist 2 bis 3 Zoll hoch Erde. Alsdann hebt man mittelst der Baumhacke alte Stöcke, die man ohnedies aus dem Lande zu schaffen gesonnen ist, sammt der dazwischen gefrorenen Erde aus, setzt dieselben in das Mistbeet und füllt die Zwischenräume mit lockerer Erde aus. Nun deckt man die Fenster darüber, damit die Erde um die Stöcke aufthauet. Wenn dieses erfolgt ist, muß man aber die Fenster bei günstiger Witterung fleißig lüften, besonders bei Sonnenschein. Besorgt man alles dieses mit Genauigkeit, so wird der Spargel im Mistbeete eben so gut, als der im Lande gewachsene; aber die Stöcke gehen, nachdem sie ihre Pfeifen getrieben haben, völlig zu Grunde. Um diese zu erhalten, bedienen sich Manche folgender Methode. Sie versetzen nämlich die Spargelstöcke gegen den Winter in Körbe, die sie zu gehöriger Zeit auf den warmen Pferdemist des Mistbeets bringen und überall mit Erde umgeben. Das Mistbeet wird des Nachts mit Fenstern oder auch mit Bretern und Mist bei großer Kälte bedeckt. Wenn die Stöcke ihre Pfeifen abgeliefert haben, setzt man sie mit den Körben wieder an den gehörigen Ort in die Erde. Die Körbe verfaulen hier und die Stöcke werden erhalten.

§. 267.

Die zweckmäßigste Methode, den Frühspargel in größern Quantitäten zu treiben, scheint folgende. Man wählt dazu ein Spargelbeet, das wenigstens 3 Jahre vorher angelegt war, im freien Lande, am besten an einer gegen Mittag gelegenen Wand. Gräbt um dieses einen 2 Fuß tiefen und eben so breiten Graben aus, und setzt auf das Beet selbst eine Art von Mistbeetkasten, der mit Fenstern und Laden versehen wird. In den Graben tritt man hierauf frischen Pferdedünger recht fest und legt ihn so hoch, als

der Kasten ist, an denselben an. Wenn man diese Vorrichtung schon im December oder Januar macht, um im Winter Spargel zu haben, so bedeckt man anfangs und bei großer Kälte den Kasten nicht nur mit Fenstern, sondern auch mit Laden und Decken, bis der Spargel anfängt zu treiben. Dann kann man bei Sonnenschein um Mittag die obere Decke und die Laden wegnehmen, aber nicht die Fenster. (Wenn die Stangen groß genug heran gewachsen, kann der Spargel gestochen werden, jedoch nicht bei zu großer Kälte, damit beim Oeffnen der Fenster das Mistbeet nicht erkälte. Bei anhaltendem starkem Froste muß man auch frischen Pferdemist an das Beet schaffen, um es immer in der gehörigen Wärme zu halten. — Das auf diese Art zum Spargeltreiben gebrauchte Beet darf aber im künftigen Jahre nicht wieder zu diesem Zwecke verwendet werden, auch ist es nicht gut, den folgenden Sommer Spargel davon zu stechen, indem sonst die Stöcke erschöpft werden und leicht ganz zu Grunde gehen.)

Späterhin im Februar treibt man den Spargel, wenn man, ohne einen Kasten aufzusetzen, bloß in die Gruben um das Beet herum guten warmen Pferdemist eintritt und über das Beet selbst dergleichen reichlich auflegt. Auch kann man jede Pflanze mit einem Blumentopfe, oder besser mit einer Glasglocke bedecken und darüber mindestens 1 Fuß hoch Mist legen *).

*) Der Spargel, welcher getrieben wird, hat nicht die schöne Farbe des auf dem gewöhnlichen Wege gezogenen. Aber man kann diese einigermaßen hervorbringen, wenn man die ausgestochenen Keime in einem Gefäße, z. B. in einem Blumentopfe, mit Erde bedeckt, so daß ihr oberer Theil etwa 1 Zoll hoch über der Erde hervorragt. Diesen Topf stellt man in ein mäßig warmes Zimmer vor das Fenster, wo dann die Keime durch das Sonnenlicht ihre Farbe erhalten.

Im Frühjahre kann man auf diese zum Treiben gebraucht wordenen Spargelbeete Radieschen oder Salat säen, welche da schneller und üppiger wachsen, als auf anderen Beeten.

(In nassen Sommern werden die Schnecken, in heißen trockenen die Erdflöhe den Spargelpflanzen nachtheilig; auch leiden diese zuweilen durch eine grüne Raupe und durch das sogenannte Spargelhähnchen (Chrysomela asparagi L.).

§. 266.

(Zur Saamenerzielung läßt man von den frühsten Sprossen die schönsten zum Saamen stehen und zwar von mehreren Stöcken, denn nicht alle Blüthen des Spargels sind Zwitterblüthen und man bemerkt häufig Stöcke, die wenig oder gar keine Zwitterblüthen, sondern bloß Blüthen mit Staubfäden, ohne gehörig ausgebildete weibliche Organe haben. — Die Saamenreife tritt Ende Septembers oder Anfang Oktobers ein. Wenn die Beeren eine rothe Farbe annehmen und der Stengel gelb wird, so schneidet man letzteren ab und sammlet die Beeren ein. Man kann diese entweder selbst unmittelbar zur Aussaat anwenden, wenn man sie in einem Gefäße zwischen Sand bis zur Aussaat aufbewahrt. Will man aber den Saamen ganz rein haben, so thut man die Beere in ein Gefäß mit Wasser, läßt sie 14 Tage bis 3 Wochen stehen, zerdrückt und reibt sie alsdann mit den Händen, wäscht den Saamen aus und trocknet ihn in einem Siebe an der Luft.)

§. 267.

(Die Benutzung des Spargels als Zugemüse und Salat und zu verschiedenen andern Gerichten, ist bekannt.

Wenn man den gestochenen Spargel einige Zeit aufbewahren will, so geschieht es am besten in Erde oder feuchtem Sande, oder in einem irdenen Gefäß, das mit Wasser

gefüllt wird, welches man täglich wie früher erneuert. Auch getrocknet läßt sich der Spargel lange konserviren. Man nimmt dazu nur die Spitzen eines halben oder ganzen Fingers lang und bringt ihn sogleich auf Rahmen an den Ofen zum schnellen Abtrocknen. In England konservirt man den im Frühjahre gestochenen Spargel bis im Winter auf folgende Art: Man bringt die gewaschenen und wieder abgetrockneten Spargelstengel schichtweise mit recht wohl gedörrtem Mehle oder Kleie, die mit etwas geröstetem Salze vermischt worden, in ein luftdichtes Gefäß. Wenn dieses beinahe voll ist, gießt man auf die oberste Schicht, die ganz aus jenem Gemische von Mehl und Salz bestehen muß, zerlassenes Unschlitt, wodurch der Zutritt der Luft abgehalten wird.)

II. Von Artischocken.

§. 268.

Die Artischocke (Cynara Scolymus L.) stammt aus Italien. Man hat davon verschiedene Varietäten. Die vorzüglichste Sorte ist die rothe oder englische und Kugelartischocke. Sie trägt die größten kugelartigen Blumenköpfe, welche breite, braune, einwärts gebogene Schuppen und einen sehr dicken, fleischigen Fruchtboden haben. Die grüne oder französische Artischocke ist gemeiner als jene, hat aber minder guten Geschmack. Ihre Köpfe sind auch kleiner, mehr kegelförmig, mit schmalen, grünen, mehr auswärts gebogenen Schuppen versehen. — Die stachlige Artischocke trägt kleinere aber häufigere Köpfe, als die vorigen Arten, mit ganz dünnen Fruchtböden, die vorzüglich nur zum Einmachen gebraucht werden.

(Die Artischocken gedeihen am besten in einem fetten und etwas feuchten, jedoch nicht nassen Boden. Denn im letztern faulen und verderben sie im Winter sehr leicht, auf

magern sandigen Lande bleiben die Köpfe sehr klein. Weit besser bekömmt der Artischocke ein thonigen Boden, zumal wenn er mit Teichschlamm oder anderen Düngern gut gedüngt und durch tiefes Graben recht vollkommen aufgelockert ist. Die Artischocken verlangen auch eine freie offene Lage, setzt man sie unter Bäume, so treiben sie stark ins Kraut, bringen aber nur kleine Köpfe.)

§. 269.

Die Artischocken werden entweder aus Saamen oder durch die jungen Schößlinge der alten Stöcke gezogen.

Will man die erste Fortpflanzungsart erwählen, so muß man sich der Italienischen Saamenkerne bedienen; denn in Deutschland gelangen die Artischockensaamen nicht leicht zur Reife. Man muß solche Körner wählen, die dick und kurz, aber nicht flach sind. Die gesprenkelten sind vorzüglich gut *). Diese legt man Mitte März 1 Zoll tief und 1½ Fuß von einander auf ein Mistbeet (oder im April auf ein gutes sonniges Gartenbeet), doch so, daß die Spitzen derselben aufwärts zu stehen kommen. Auch thut man wohl, selbige 48 Stunden vorher im Wasser einzuweichen. Wenn die Pflanzen aufgegangen und einige Zoll hoch gewachsen sind, können sie auf ein gut gegrabenes und gedüngtes Beet 2 bis 3 Fuß weit von einander übers Kreuz gesetzt werden. Bei trockner Witterung begießt man sie des Morgens. Selten bekömmt man aber aus Saamen lauter

*) Um die Artischockenkerne zu prüfen, ob sie zum Aufgehen gut sind, schneidet man einige mit einem Messer aus einander und untersucht das Innere. Findet man, daß sie voll eines weißen Marks sind, so sind sie gut. Ist aber der Kern hohl, oder das Mark verschrumpft und schwarz, so taugen sie nichts. Ferner schüttet man sie in ein Gefäß mit Wasser. Die hier untersinkenden sind zur Aussaat brauchbar. Man sondert sie von den oben schwimmenden, die man verwirft, ab, trocknet sie wieder und verbraucht sie zu jenem Zwecke.

gute ächte Pflanzen, wenn man unter 1 Dutzt 3 — 4 dergleichen erhält, kann man schon zufrieden seyn; die übrigen schlagen meistens in die stachliche Sorte über, welches man schon jung an den Blättern erkennt, die nicht glättrandig, wie bei den guten Artischocken, sondern stachlig sind.

§. 270.

Die Vermehrung durch die von alten Stöcken abgenommenen Schößlinge, ist der Erziehung aus den Saamen weit vorzuziehen, denn diese wachsen nicht nur schneller heran, sondern wenn man die jungen Sprossen von alten Stöcken einer guten Sorte abnimmt, kann man auch gewiß versichert seyn, daß die neuen Pflanzen ganz von der nämlichen Art seyn werden.

Diese jungen Sprößlinge kann man von den alten Stöcken in ziemlicher Menge erhalten. Denn wenn diese gute Früchte bringen sollen, muß man im Frühjahre, im April oder Anfangs Mai, die Erde um die Stöcke mit dem Spaden oder der Hacke so tief wegnehmen, daß man an die Stelle des Stocks, wo die Sprossen hervorkommen, gelangen kann. Von diesen läßt man 2 oder 3 der schönsten und geradesten, am tiefsten unten am Stocke herausgewachsenen Schößlinge unten am Wurzelstocke stehen, und schneidet oder bricht mit dem Daumen die übrigen dergestalt davon ab, daß noch einige Nebenwurzeln daran bleiben, durch welche sie beim Versetzen desto leichter anwachsen können. Wenn dieses geschehen, legt man die Erde wieder ordentlich um die am Stocke gebliebenen Sprossen an. (Wenn man zu viel Nebensprossen an den alten Stöcken läßt, so entziehen diese den Hauptstengeln zu viel Nahrung, daß diese ihre Früchte nicht zur gehörigen Vollkommenheit bringen können. Während dem Sommer treiben die Stöcke wieder neue Nebenschößlinge aus, von diesen müssen wieder die überflüßigen weggenommen, bis auf einige, die man

daran lassen kann, welche dann, wenn an dem Hauptstengel die Früchte abgenommen sind, stärker treiben und später im Herbste kleinere Früchte bringen.)

Die auf vorbeschriebene Art von den alten Stöcken erhaltenen Nebenschößlinge werden nun auf folgende Art zur Erziehung neuer Pflanzen verwendet *). Nachdem man ihnen die größten Blätter abgestutzt, und den holzigen Theil, mit dem sie an dem Mutterstocke fest saßen, etwas gerade geschnitten hat, setzt man sie auf dem vorher gut gegrabenen und gedüngten Beete 2 Fuß von einander so tief in die Erde, daß nur das Herz etwas hervorstehet, drückt die Erde gut an und begießt sie in der ersten Zeit sorgfältig, giebt ihnen auch allenfalls durch Vorsetzung einiger Breter so lange, bis sie angewachsen sind, einigen Schatten. Die Beete müssen durchs Behacken locker und vom Unkraut stets rein gehalten werden. Wenn die Nebenschößlinge von guter Beschaffenheit waren, und einige größere Wurzeln vom Mutterstamme her mitbrachten, sie im April oder Mai gepflanzt wurden und günstige Witterung im Sommer statt findet, so bringen sie gemeiniglich im ersten Jahre schon Früchte, aber später als die alten Stöcke.

§. 273.

Die Artischockenstöcke müssen während dem Sommer jederzeit durch fleißiges Behacken vom Unkraute reine gehalten und bei trocknem Wetter begossen werden. Wenn die Pflanzen ihre Früchte zu zeigen anfangen, müssen die Nebenschößlinge stets weggeschnitten werden, wodurch man an den Hauptstengeln desto größere Früchte erhält.

*) Die zur Fortpflanzung anzuwendenden Nebenschößlinge müssen ansehnlich, gesund, nicht holzig seyn und einige Wurzelfasern haben, womit sie an den alten Stocke befestigt gewesen. Diejenigen, welche sich holzig schneiden lassen oder gar keine Wurzelfasern haben, wachsen nicht gut an, oder liefern auch wohl nur schlechte Stöcke.

Die Reife der Artischocken oder eigentlich richtiger die Brauchbarkeit derselben für die Küche erkennt man daran, daß die Schuppen in der Mitte des obern Randes, wo gewöhnlich 1 oder 2 Stacheln sind, eine ins gelbe fallende Farbe annehmen. So wie man dieses bemerkt, schneidet man sie ab und bewahrt sie im Keller, wo sie sich ziemlich lange halten, auf, bis man sie in der Küche benutzt; oder man setzt sie mit den Stielen in ein Gefäß mit Wasser und erneuert es alle 8 Tage. Wenn die Frucht abgenommen worden, muß der Stengel, woran sie sich befand, ganz kurz über der Erde geknickt oder abgeschnitten werden *), denn sonst keimen zwischen den Blättern neue Früchte hervor, die ihre völlige Reife nicht erlangen und doch den Stock entkräften. Zu gleicher Zeit kann man auch die alten gelben Blätter von den Stöcken nehmen, die zur Fütterung des Rindviehes gut zu gebrauchen sind.

§. 274.

Der schwierigste Punkt bei dem Artischockenbau ist die zweckmäßige Durchwinterung, damit die Artischockenpflanzen weder verfaulen noch erfrieren. Die vorzüglichsten Methoden sind folgende.

Am sichersten geht man, wenn man die Pflanzen im Spätherbste aus dem Lande hebt und sie in einen nicht von Mäusen besuchten Keller in trockenen Sand setzt. Im Frühjahre, wenn keine Fröste mehr zu besorgen sind, verpflanzt

*) Befinden sich an dem abgeschnittenen Stengel noch Köpfe, so kann man diese sehr lange konserviren, wenn man das Ende der Stengel 1 Fuß tief in Erde oder Sand im Keller einsetzt und sie von Zeit zu Zeit begießt. So erhalten sie sich auch ohne Wurzeln 4 bis 6 Wochen recht gut, wenn sie gehörige Luft dabei haben. Noch sicherer wird man sich für den Winter Artischocken verschaffen, wenn man die ganzen Artischockenstöcke mit den daran befindlichen Köpfen im Herbst aus dem Lande hebt und in Sand oder Erde im Keller einsetzt.

man dieselben an den gehörigen Ort wieder im Garten. Diese Durchwinterungsart ist vorzüglich bei einjährigen Pflanzen nothwendig und nützlich, die noch wenig in die Tiefe gehende Wurzeln besitzen und daher durch den Frost um so leichter zerstört werden. Auch bei Artischocken, die in einem zu feuchten oder nassen Gartenboden stehen, ist diese Durchwinterung sehr vortheilhaft, weil sie außerdem auf ihrem Standorte im Winter entweder erfrieren oder verfaulen.

Sehr gut lassen sich auch alle Artischockenpflanzen durch den Winter bringen, wenn man an einem recht trockenen Orte eine Grube einen Fuß tief macht, und die aus der Erde gehobenen Stöcke, nachdem man das Kraut bis auf 3 Zoll abgestutzt hat, neben einander hineinsetzt, die Wurzeln gehörig mit Erde umgiebt, und dann die ganzen Pflanzen mit Erde überwirft. Aufs Frühjahr, wenn die Zeit der starken Fröste vorüber ist, kann man sie wieder in den Garten versetzen.

Um die Artischockenpflanzen (besonders die ältern) auf ihrem Standorte im Lande durch den Winter zu bringen, läßt man den Artischocken, wenn die Fröste sich einstellen, das Kraut 1 oder 2 Zoll hoch über der Wurzel abschneiden, hierauf häufelt man an die Stöcke die Erde ringsherum an, dergestalt, daß dieselben ganz damit bedeckt werden, stürzt sodann einen Tragkorb voll frischen erst aus dem Stalle kommenden Pferdemist *) über jede Stelle, worunter eine Pflanze befindlich ist, her, und nimmt selbigen zum Theil

*) Man nehme aber ja keinen schweren, verfaulten und nassen Mist, denn dieser friert eben so wohl, als die Erde im Winter zu Eis und die Artischockenpflanzen leiden nun ebenfalls, entweder durch den Frost, oder verfaulen bei gelinder Witterung wegen übermäßiger Feuchtigkeit unter der Mistdecke. Besser thut man, wenn man statt Mist eine hohe Schicht Baumblätter oder Stroh über die Pflanzen legt und dann Erde darüber wirft.

wieder hinweg, wenn im Frühjahre keine Fröste mehr zu befürchten sind. Tritt in der Folge warmes Wetter ein, so wird auch noch der übrige zu strohige Mist abgeräumt, den kleinern aber läßt man liegen und zwischen den Stöcken wohl eingraben, jedoch so, daß die Stöcke mit dem Spaden nicht gehoben werden. Auf diese Arten erhalten die Artischocken zugleich die nöthige Düngung, die sie in der Regel alle Jahre bedürfen.

(Eine gute Durchwinterungsmethode ist auch, wenn man über jede Pflanze, nachdem man die äußern großen Blätter abgeschnitten, einen Blumentopf, oder ein Gartenkübel, oder hölzerne Kasten umgekehrt hinstellt, sodann bei einfallenden Frösten sowohl die Töpfe rc., als auch die Zwischenräume des Beets mit trocknen Baumblättern, Stroh oder Pferdemist hinlänglich hoch überdeckt. Die S. 115. beschriebene Durchwinterungsmethode hat mir aber jederzeit den allerbesten Erfolg gegeben.)

Alle Winterbedeckungen müssen aber im Frühjahre zeitig genug, so bald keine starken Fröste mehr zu erwarten sind, weggenommen werden, damit durch die viele Nässe, die unter der Decke nicht verdunsten kann, die Pflanzen an ihren zarten Herzen nicht anfaulen. Wenn die Pflanzen im Frühjahr anfangen zu treiben, so nimmt man ihnen auf die oben beschriebene Art die überflüßigen Nebenschößlinge ab. (Da die Artischockenstöcke gemeiniglich nicht länger als etwa 4 bis 6 Jahre gut und tragbar bleiben, so muß man immer für neue Pflanzungen sorgen.)

§. 273.

Wenn man recht frühzeitige Früchte von den Artischocken erlangen will, so muß man Ende Januar oder im Februar ein Mistbeet mit einer 3 Fuß tiefen Schicht frischen Pferdemists zurechte machen und die vorher im Keller in Sand gepflanzten Artischockenstöcke hinein setzen. Der Ka-

sten des Mistbeets muß aber so hoch seyn, daß die Fenster wenigstens 2½ Fuß von der Oberfläche der Erde des Mistbeets abstehen. Die Pflanzen müssen anfangs warm gehalten und daher nur sparsam gelüftet werden. Späterhin giebt man ihnen bei guter Witterung mehr Luft. Man erhält so im Mai, ja auch wohl schon im April, zum Küchengebrauch taugliche Früchte.

§. 274.

Die Blumenköpfe oder Früchte werden in der Küche auf mannigfaltige Weise zubereitet, auch eingemacht, welches auf folgende Art geschieht: Man nimmt dazu gewöhnlich die Köpfe von der stachlichen Sorte, läßt diese in Wasser halb gahr kochen, nimmt nach dem Erkalten alle Blätter und die mit Haaren versehene Saamendecke von den Käsen herunter und trocknet endlich letztere an einen luftigen Orte, so daß sie recht dürre und trocken werden. Alsdann kann man sie in einer Schachtel aufheben. Sollen sie zur Winterszeit zur Speise zubereitet werden, so weicht man sie vorher einige Zeit in frischem Brunnenwasser, läßt sie noch ein wenig in Wasser sieden und richtet sie endlich mit der gewöhnlichen Artischockenbrühe an.

Wenn man die Artischockenpflanzen auf ähnliche Art, wie die Cardonen (s. folgenden §.) bleicht, kann man die Rippen eben so, wie von letzteren in der Küche benutzen.

III. Von Cardonen.

§. 275.

Sie heißen auch spanische Carden oder Artischocken (Cynara Cardunculus L.) und stammen aus dem mittägigen Europa ab. Sie sehen den Artischocken ziemlich gleich, nur sind die Blätter und besonders auch die Rippen derselben weit stärker und größer und mit scharfen Stacheln

versehen. Die Frucht ist kleiner, etwa so groß als eine wel- sche Nuß, stachlich und weniger genießbar.

Die Cardonen verlangen ein leichtes, lockeres, aber doch fettes Erdreich. Man pflanzt sie entweder durch Nebenschößlinge, wie die Artischocken, oder durch Saamen, den man im März oder April in die Erde bringt, fort. Durch erstere erhält man zwar früher starke Pflanzen, die aber weniger zart und wohlschmeckend sind, als die aus Saamen gezogenen. Dieses Gewächs verlangt übrigens ohngefähr die nämliche Wartung, wie die Artischocke; nur daß man die Pflanzen gemeiniglich etwas weiter, gegen 4 oder auch 5 und 6 Fuß von einander setzt (welche n... Zwischenräume besonders wegen des Bleichens nöthig sind).

Wenn sie 5 bis 6 Schuh mit ihren Blättern in die Höhe gewachsen sind, so bleicht man sie. Dieses Bleichen oder Abweißen geschieht folgendermaßen: Nachdem man die Pflanzen vorher von allem Schmutze gereinigt und die gelben und faulen Blätter abgebrochen hat, schneidet man die obersten Spitzen der übrigen Blätter ab und umwickelt sie dann bei trockner Witterung bis an die Spitze mit Stroh oder Heu, jedoch nicht gar zu fest und häufelt so viel Erde als möglich an den Stock an. Hernach bedeckt man denselben noch mit warmen Pferdemiste so hoch, daß er einem Misthaufen ähnlich sieht und daß nur die obersten Spitzen der Blätter etwas zu sehen sind *). Auf diese Weise werden nach 3 bis 4 Wochen die Rippen der Blätter weiß geworden seyn. Man nimmt nun den Mist und die Erde von den Pflanzen ab und verwendet sie zur Speise.

*) Andere lassen die Mistbedeckung hinweg und begnügen sich mit der Erdbedeckung. Sie legen auch wohl die mit Stroh eingebundene Pflanze, jedoch ohne die Wurzeln auszuziehen, nieder und bedecken sie hierauf mit Erde. Auf diese Art werden aber die Pflanzen gemeiniglich einige Wochen später reif, als wenn man sie mit Mist deckt.

Auf diese Art bleicht man die Stöcke nach und nach (um immer welche zum Küchengebrauch zu haben) bis gegen den Winter, dann hebt man die mit Stroh eingebundenen Pflanzen mit der anhängenden Erde aus und verpflanzt sie in ein Sandbeet im Keller, wo sie ebenfalls sehr gut bleichen. Außerdem setzt man noch andere, nicht eingebundene Pflanzen in Sand und bindet diese erst später im Keller ein, oder wintert sie nur durch, um sie im Frühjahre, so bald keine Fröste mehr kommen, wieder in den Garten zu setzen. Die im Keller gebrachten Cardonenpflanzen müssen von Zeit zu Zeit von faulen Blättern und schadhaften Flecken gereinigt werden.

§. 276.

(Die Saamenerziehung der Cardonen ist zwar auch mißlich, jedoch noch leichter als bei den Artischocken zu bewirken.

Man läßt für diesen Zweck einige der besten Pflanzen auf ihrer Stelle im Lande den Winter hindurch stehen, indem man sie gegen den Frost durch hinreichende Bedeckung, wie die Artischocken, sichert. Wenn die Stengel im Frühjahre in die Höhe schießen, so läßt man ihnen nur einen Kopf, welcher nach Norden hin umgebogen und so an einen Stock gebunden wird, welches darum geschieht, damit der Regen nicht in die Köpfe eindringe und durch die stockende Feuchtigkeit der Saamen vor der Reife verderbe. Wenn der Saamenkopf mit dem Stengel trocken geworden, schneidet man selbigen ab, hängt ihn auf und macht endlich den Saamen heraus, der aber doch nur gar zu häufig taub und nicht keimungsfähig befunden wird, besonders, wenn der Sommer nicht recht warme und günstige Witterung brachte.)

Von den gebleichten Pflanzen werden gewöhnlich nur die Herzblätter, markigen Stengel und Blattstiele zur Speise benutzt und das Bleichen geschieht deswegen, damit die

innern Theile der Pflanze zarter bleiben, und eine weiße oder gelbe Farbe bekommen.

Die Zubereitung in der Küche verrichtet man auf folgende Art. Nachdem man zuvörderst die äußerliche Haut rein abgezogen, legt man die Cardonen in frisches Brunnenwasser eine Stunde lang, kocht sie dann weich und richtet sie mit Spargel- oder Artischockenbrühe an. In Italien genießt man auch die Blumenköpfe roh mit Oel, Essig und Pfeffer.

IV. Von Erdbeeren *).

§. 277.

In den Gärten werden von dieser Pflanzengattung vorzüglich folgende Arten mit ihren verschiedenen Varietäten gebaut:

1) **Die gemeine Erdbeere, Walderdbeere** (Fragaria vesca L.), die in Deutschland überall wild wächst, in Gärten kultivirt aber größere Früchte liefert. Eine Abart davon scheint die Monatserdbeere zu seyn, welche den ganzen Sommer hindurch bis spät in Herbst reife Früchte bringt.

2) **Die eigentliche Gartenerdbeere** (Fragaria elatior Ehrh.). Sie trägt große Früchte, die bei der Reife auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der Schattenseite weiß oder grünlich sind.

3) **Die virginische Erdbeere** (Fragaria virginiana Ehrh.), mit ziemlich großen, scharlachrothen, vorzüglich früh reifenden Früchten. Hieher rechnet man auch die **Himbeerenerdbeere**.

*) Dieser Artikel ist neu ausgearbeitet worden, da der Land- und G. Schatz über die Wartung der Erdbeere nur wenig sagt.

4) Die Ananaserdbeere (Fragaria grandiflora Ehrh.). Ihre Früchte haben Ananasähnlichen Geruch und wenn sie auf passendem Boden erwachsen, auch einen angenehmen Geschmack. — Die Muskatellererdbeere wird als Spielart hieher gerechnet.

5) Die Riesenerdbeere aus Chili (Fragaria chiloensis Ehrh.), trägt außerordentlich große (zuweilen von der Größe eines kleinen Apfels) aber nur sparsame Früchte, die mehr mehlig sind und keinen sonderlich schönen Geschmack besitzen.

§. 230.

Die Erdbeerarten kommen in Hinsicht der Kultur ziemlich mit einander überein. Am häufigsten pflegt man in den Gärten die gemeine Gartenerdbeere und die virginische zu ziehen.

Sie verlangen einen fetten, mehr feuchten als trocknen, mehr lehmigen als sandigen, und einen etwas schattigen Boden. In zu trockenen, sonnenreichen Lande bringen sie gemeiniglich nicht so große und saftige Früchte. Gar zu fett darf der Boden auch nicht seyn; sie treiben sonst zu sehr ins Kraut und in die Blüthen, aber setzen wenig Früchte an. Am besten kommen sie fort in einer gegen kalte Winde geschützten Lage, z. B. an einer gegen Morgen liegenden Wand, wo sie die Sonne nicht den ganzen Tag haben. Die Ananas- und Riesenerdbeere verlangen aber mehr Sonne.

Man wähle zur Anlegung der Erdbeerbeete am besten ein vorher zum Gemüßbau gebrauchtes und dazu gut gedüngt gewesenes Land, welches vorher tief gegraben und recht vollständig von Quecken und allem Wurzelunkraut gereinigt wurde. Die Fortpflanzung wird gemeiniglich durch junge Wurzelbrut von alten Stöcken bewerkstelligt, wozu man diejenigen auswählt, welche sich durch die meisten und schönsten Früchte auszeichnen. Gemeiniglich nimmt man

die zunächst an der Wurzel befindlichen Sprossen und vermeidet die Ausläufer, weil man behauptet, daß diese keine oder schlechtere Früchte brächten, welches aber ungegründet ist. Allerdings werden dergleichen Ausläufer wegen ihrer Jugend erst nach einigen Jahren tragbar, allein die daraus entstehenden Stöcke werden, wenn sie anders von einem guten, nicht taubblühenden Mutterstocke herrührten, oft desto vorzüglicher. Auch muß man nicht die Nebenausläufer, sondern nur die ersten an jedem Ranken zur Fortpflanzung nehmen. Zur Fortpflanzung der gemeinen oder Holzerdbeere thut man am besten, Pflanzen aus dem Walde zu nehmen, weil diese nicht so leicht auslaufen, als die in Gärten kultivirten Pflanzen, welche letztere auch mit der Zeit den gewürzhaften Geschmack der wilden zum Theil einbüßen. Diese Anpflanzungen werden am besten von Mitte August bis Mitte Septembers vorgenommen. Man setzt die Pflanzen einen Fuß weit von einander ins Gevierte, oder besser übers Kreuz. Die größeren, sich mehr ausbreitenden Arten verlangen etwas mehreren Raum. Beim Versetzen dürfen die Wurzeln nicht auf einen Klumpen zusammengedrückt werden, wie dieses bei Anwendung des Pflanzstocks geschieht, sondern müssen hübsch ausgebreitet in ein mit der Hacke oder dem Grabescheide gemachtes Grübchen gelegt und dann mit Erde bedeckt werden. Bei nachlässiger Behandlung gehen sonst viele Stöcke nicht an. Nach dem Verpflanzen darf das Gießen bei trockner Witterung nicht versäumt werden, bis die jungen Pflanzen gehörig angewurzelt sind. Dann hält man sie beständig von Unkraut rein und schneidet in der Folge die hervorkommenden Ausläufer ab.

Manche Erdbeersorten sind gegen die Kälte etwas empfindlich, wie z. B. die Riesenerdbeere aus Chili, welcher man daher vor Winter eine Decke von Mist, aber besser noch von Baumlaub, Stroh, rc. giebt. Alte Gerberlohe ist

ebenfalls dazu tauglich, vorzüglich auf nassem und schweren Boden, wenn sich nur keine Engerlinge darin aufhalten. Auch ist es gut, wenn die angelegten Erdbeerbeete, besonders wenn das Erdreich derselben leicht und lockerer Art ist, festgetreten werden, damit der Winterfrost die Pflanzen nicht aus der Erde hebe. Wenn dieses dennoch geschehen ist, muß man zeitig im Frühjahre die Erde wieder an die Stöcke fest andrücken, in der Folge das Unkraut vertilgen und die Erde um die Pflanzen mit der kleinen Hacke auflockern. Die Ausläufer müssen auch gleich im Frühjahre und während des Sommers zu wiederholtenmalen abgemacht werden. Versäumt man dieses, so schlägt jeder Knoten des Ausläufers Wurzeln und die daraus entstehenden jungen Pflanzen entziehen der Mutterpflanze zu viel Nahrung, so daß diese nur wenige und schlechtere Früchte bringt.

Fällt im Frühling zur Blüthezeit trockene Witterung ein, so thut man wohl, die Pflanzen Abends zu gießen, indem sie sonst aus Mangel an Feuchtigkeit nur wenige Beeren ansetzen; oder man kann auch die Zwischenräume der Pflanzen mit Moos bedecken, welches nicht nur ebenfalls das zu starke Austrocknen der Erde verhindert, sondern zugleich auch verhütet, daß die Früchte bei einfallenden Regengüssen nicht mit Erde beschmuzt werden. Bei den größern Arten der Erdbeere und bei denjenigen, welche mit reichlichen Früchten beladene Stengel haben, ist es nothwendig, letztere an einem daneben gesteckten kleinen Pfahle mit Binsen anzubinden, damit selbige durch das Gewicht der Früchte nicht gebogen und zur Erde gezogen werden, wo dann die Beere beschmuzt, oder von Würmern angegangen werden, oder gar verfaulen. Man thut am besten die Erdbeere Frühmorgens oder Abends zu pflücken. Wenn sie vollkommen, aber nicht überreif sind, schmecken sie am besten. Will man sie noch einige Zeit aufbehalten, so geschieht dieses am

besten, wenn man sie in einem Körbchen an einem Stricke bis über die Wasserfläche eines Brunnens hinabläßt, oder wenn man dazu keine Gelegenheit hat, sie in ein Gefäß bringt, welches mit etwas Wasser an einen kühlen Ort gestellt wird.

§. 281.

Alle 3 bis 4 Jahr ist es erforderlich, die alten Erdbeerstöcke umzulegen; widrigenfalls werden diese zu buschig, und liefern weniger reichliche und minder gute Früchte. Man wählt die besten Stöcke (d. h. diejenigen, die viele und gute Beeren trugen) aus, zertheilt sie in mehrere Stücken, schneidet die holzigen Wurzeln und die größern Blätter ab, und sieht dahin, daß jedes Stück hinlängliche Wurzeln habe. Die so zugerichteten Stöcke setzt man am besten auf ein vorher mit andern Gewächsen bestellt gewesenes Land, wo sie besser gedeihen, als wenn man sie wiederum auf ihr voriges Beet einpflanzt. Soll aber dennoch letzteres geschehen, so muß dieses Beet wenigstens 2 Fuß tief rajolet und mit kurzem verfaulten Miste gedüngt werden.

Will man gern spät im Herbste noch Erdbeeren genießen, so kann man besonders die Monatserdbeere für diesen Zweck kultiviren, die, wie schon oben gemeldet wurde, den ganzen Sommer und Herbst ihre Früchte liefern. Aber auch von andern Erdbeersorten kann man Spätfrüchte erhalten, wenn man sie auf schattige Stellen setzt und die ersten Blüthen abschneidet.

Will man dagegen die Erdbeere früher als gewöhnlich haben, so muß man sie auf Mistbeeten oder in Gewächshäusern ziehen, wozu am besten die virginische und die Walderdbeere passen. Erstere hat den Vorzug, weil sie ihre Früchte früher bringt. Die übrigen Sorten sind wegen ihrer Größe und weil sie auf dem Mistbeete zu stark ins Kraut treiben und wenig Früchte ansetzen dazu nicht so gut zu gebrauchen.

Man wählt zu diesem Zwecke vorzüglich gute Stöcke, die sich durch frühe Blüthe auszeichnen, versetzt sie 1 Jahr vorher in Töpfe, macht zu Anfang des Februars ein Mistbeet zurechte, in welches, wenn sich die stärkste Hitze verloren hat, die Erdbeerpflanzen sammt den Töpfen, oder aus diesen heraus genommen, in die Mistbeeterde gesetzt werden. Wenn sich die Wärme in diesem Mistbeete verliert, muß man es frisch heitzen, oder die Töpfe mit den Erdbeerpflanzen in ein neues Mistbeet bringen. Auf diese Art kann man schon Ende Aprils reife Erdbeere pflücken.

§. 282.

Wenn man (welches jedoch selten und nur vorzüglich um etwa ganz neüe Sorten zu bekommen, ausgeführt wird) Erdbeere aus den Saamen erziehen will, so verschafft man sich denselben auf folgende Art: Man wäscht entweder recht reife Erdbeere lange in Wasser ab, dadurch wird der reife, auf der äußern Oberfläche dieser Beere sitzende Saamen zum Theil losgemacht, er senkt sich auf den Boden des Gefäßes und kann da leicht gesammlet und dann auf einem Brete abgetrocknet werden. Oder man kann auch recht reife Erdbeere dünne ausgebreitet an der Luft vertrocknen lassen, worauf sich der Saamen leicht von der Oberfläche abreiben läßt.

Da der Saamen sehr fein ist, so muß das Land dazu recht klar und fein geharkt werden. Er wird sodann Ende Juli oder auch im Frühjahre aufgestreut und ganz flach eingeharkt. Die jungen auflaufenden Pflanzen werden zuweilen gegossen. Sie bleiben im ersten Jahre noch klein und werden daher, um ihnen einigen Schutz gegen die Winterkälte zu geben, in dieser Jahreszeit mit Laub bedeckt. Wenn sie groß genug herangewachsen, pflanzt man sie im September auf die dazu gewidmeten Beete, wo sie entweder im

folgenden, oder gemeiniglich erst im 3ten Jahre nach der Aussaat ihre Früchte bringen.

Die Erdbeeren können auf sehr mannigfaltige Weise zur Speise benutzt werden. Man bereitet sie mit Milch, Wein, Zucker zu; macht sie für den Winter in Zucker ein; benutzt sie zu Confituren und zur Bereitung eines Erdbeerweins etc.

Die Blätter können auch zu Thee gebraucht werden.

V. Von Gartenschwämmen und Champignons.

§. 283.

Unter den eßbaren Schwämmen ist der Champignon (Agaricus campestris L.) einer der beliebtesten. Diese Schwämme wachsen nicht selten von selbst in den Mist- und Treibebeeten im Schatten der darin befindlichen Gewächsen. Sie werden aber auch häufig auf besonderen Mistbeeten erzogen. Man kann in dieser Absicht bloß an einem schattigen und feuchten Orte ein 2—3 Fuß hohes Lager von altem schon zum Treiben gebrauchten Pferdedünger, der noch einige Wärme in sich hat, auf einander bringen, die junge Brut *) sammt der Erde auf den Dünger ausbreiten, gehörig anfeuchten und die Oberfläche des Beets mit Stroh- oder Bastmatten etc. bedecken. Diese Decke ist sehr nützlich und sogar nothwendig, um das Beet sowohl bei anhaltenden

*) Man kann diese Brut entweder von einem anderen Champignonsbeete erhalten, oder die Erde von Orten, wo im Felde etc. Champignons wachsen, ausgraben, in welchen man kleine weiße Knöpfchen bemerken wird, welche die junge Brut sind. Auch ist es, um die Entstehung der Champignons zu bewirken, schon hinreichend, das Wasser, worin diese zur Speise bestimmten Schwämme in der Küche abgewaschen wurden, über die Beete zu gießen. — Keil hat auch statt des Mistes auf einem Beete von Kleestaub gute Champignons erzeugt. Allg. deutsches Gartenmagazin V. 153.

trocknen Lüften vor dem Austrocknen zu schützen, als auch bei fortdauerndem Regenwetter die überflüßige Feuchtigkeit und Nässe abzuhalten, denn es ist beides dem Wachsthum der Champignons nachtheilig. Wenn das Beet 8 — 12 Tage gelegen hat, so muß man unter der Decke nachsehen, ob sich Champignons zeigen, findet man diese, so kann die Decke immer um den 3ten oder 4ten Tag abgenommen und die Schwämme gesammlet werden. Um eine mäßige Feuchtigkeit zu erhalten, ist es nöthig, daß sowohl die Decke, als das Beet bisweilen gelinde besprengt werden.

§. 284.

Man kann auch die Champignonsbeete im Keller oder frostfreien Gewölben anlegen und hier während den Winter diese Schwämme erzeugen und benutzen. Ueber die zweckmäßigste Anlegung ist weiter nachzulesen Dietrichs Lexikon der Gärtnerei und Botanik I. Band S. 157. u. f.

Man kann Champignons auch im freien Lande an einen schattigen Ort, z. B. in einem kleinen Gehölze sehr gut erziehen, wenn man Erde mit junger Brut dahin bringt. Sie pflanzen sich dann in der Folge von selbst fort.

Man gebraucht diese Schwämme in der Küche theils frisch, theils werden sie getrocknet. Man putzt sie in dieser Absicht mit einem Messer ab, wäscht sie und reiht sie an Faden auf, die an einen luftigen Ort gehängt werden.

Auch in Essig macht man dieselben ein. Nach dem Reinigen läßt man sie einigemal in kochenden Wasser aufwallen, nimmt sie heraus, läßt sie abtrocknen und gießt aufgekochten und wieder kalt gewordenen Weinessig, rein, oder mit Wasser versetzt, darüber.

Dritter Abschnitt.

Uebersicht der monatlichen Verrichtungen im Küchengarten *).

I. Januar.

1) Gesäet und gelegt können werden zum frühzeitigen Gebrauch: Spinat, Kerbel, Petersilie, Pastinaken, Carotten und gewöhnliche Möhren, Löffelkraut, desgleichen Erbsen, große Gartenbohnen und Spargelkörner, bei offener Witterung.

*) Da eine solche, oder ein sogenannter monatlicher Küchengärtner den Gartenbesitzern manche Vortheile gewährt, indem er auf alle im Küchengarten zu jeder Zeit nöthigen Arbeiten und Geschäfte aufmerksam macht und einer Vernachlässigung derselben vorbeugt; so wurde diese Zugabe zum Land- und Gartenschatz für zweckmäßig gehalten. Weil aber die Beschränkung des Raums eine große Ausdehnung dieses Artikels nicht erlaubte, so mußte man sich nur auf kurze Andeutung der Gegenstände einschränken; wer ausführliche Erörterung derselben wünscht, kann sie im zweiten Abschnitte dieses Theils an den gehörigen Orten nachsuchen.

In Rücksicht der Angabe der Jahres- oder Monatszeit, in welcher jedes Gartengeschäft zu verrichten ist, sind zwar vorzüglich mit einigen für zweckmäßig gehaltenen Veränderungen die im zweiten Abschnitte nach Reichart gegebenen Bestimmungen berücksichtigt. — Da aber diese für ein Klima von mittlerer Temperatur (wie es in der Gegend von Erfurt statt findet), berechnet sind; so ergiebt sich von selbst, daß sie für kältere oder wärmere Gegenden Deutschlands nicht unbedingt passen werden, daher diese nach Umständen bald früher, bald später zu säen, zu pflanzen, zu erndten haben werden, als es unser Monatsgärtner angiebt. Außer dem Klima, machen auch schon oft die besondere Lage und der Boden eines Küchengartens, so wie auch vorzüglich die jedesmalige Jahreswitterung, Abweichungen von der angegebenen Norm nöthig.

2) Bedeckt und bei gelindem Wetter gelüftet: Artischocken, Rapuntika und Sellerie.

3) Angedrückt: die vom Frost gehobenen Erdbeer-, Kohl- und Salatpflanzen rc.

4) Gegraben und rajolet, wenn es nicht schon besser vor Winter geschehen.

5) Gedungen und den Dünger zubereitet.

6) Aufgenommen werden alle die bisher für den Wintergebrauch im Lande gebliebenen Gewächse: Meerrettig, Rapuntika, Sellerie, Zuckerwurzeln rc.

7) Die im Keller aufbewahrten Küchengewächse gehörig gewartet und gegen Verderbniß geschützt.

8) Sämereien ausgemacht, gereinigt und angeschafft.

II. Februar.

1) Gesäet und gepflanzt: die im Januar angezeigten Küchensämereien, desgleichen etwas Kohlsaamen von früher Art, Salat, Zwiebeln, Kërbel. Auch können noch auf die im vorhergehenden Herbst zubereiteten Beete Spargelkörner gesäet werden.

2) Warme Mistbeete angelegt, bestellt und gehörig gewartet.

3) bis 8) Wie im Januar.

III. März.

1) Gesäet und gelegt: alle Arten weißer und rother Sommerkopfkohl, Wirsing, Savoyerkohl, Kohlrabi und Kohlrüben, frühzeitiger Blaukohl, Spinat, Erbsen, große Bohnen, Schnittpetersilie, Kërbel, Saturey, Melde, Pimpinelle, Portulak, Löffelkraut, Kresse, Salbei, Boragen, Dill, Carotten, Möhren, Pastinaken, Sellerie, Petersilien-, Hafer-, Skorzoner- und Zuckerwurzeln, Sommerzwiebeln, Monatrettiche und Salat (und in der Folge alle 14 Tage), auch etwas Sommerkartoffeln.

Ins Mistbeet säet man Blumen- und Savoyerkohl, Kohlrabi, Majoran, Cardonen und frühzeitige Gemüse, wenn es nicht schon im Februar geschehen.

2) Gepflanzt werden: Spargelpflanzen, Schalotten, Rockenbollen, Knoblauch.

3) Umgelegt: Erdbeere, Dragun, spanischer Körbel, Sauerampfer, Thymian, Tripmadam, Schnittlauch, Porre ꝛc.

4) Zum Saamentragen ausgesetzt: alle Kohlarten, Rüben, Cichorien-, Hafer- und Skorzonerwurzeln, Möhren, Pastinaken, Sellerie, Zwiebeln, Rettige.

5) Abgedeckt und abgeräumt: Artischocken-, Erdbeer- und Spargelbeete.

6) Verdünnt, vom Unkraute gereinigt und behackt: Kohlpflanzen, Spinat und wo es sonst nöthig.

IV. April.

Gesäet: Salat, Borägen, Majoran, Italienischer Fenchel und Thymian, Petersilie und Körbel (bis August), Indianische Kresse, Gartenkresse, Löffelkraut, frühe Zwerg- und türkische Bohnen, Erbsen, Spargelerbsen, Gartenbohnen, Pastinaken, Cichorien, Möhren, rothe Rüben, Mangold, Mairüben (zu Ende des Monats), Radieschen, Winterzwiebeln. Ferner können auch noch die meisten Kohlarten: Sommerweißkraut, Sommerwirsing, Schnittkohl, desgleichen auch noch andere Küchensämereien, die man etwa wegen ungünstiger Witterung ꝛc. im März noch nicht aussäen konnte in diesem Monate gesäet werden. Artischocken- und Cardonenkerne und Kartoffeln werden auch in diesem Monate gelegt.

2) Umgelegt und gesetzt: Steckzwiebeln, Winterzwiebeln, Knoblauch, Schalotten, Rockenbolle und Perllauch.

3) Verpflanzt: Kopfsalat, Sommerendivien und frühzeitige Kohlpflanzen.

4) Zum Saamen bleibt stehen: Schnittsalat, Sommermajoran, Spinat.

5) Behackt: Erbsen, Erdbeeren, Puffbohnen, Winterpflanzen ꝛc.

6) Mistbeete müssen jetzt oft am Tage gelüftet werden.

V. Mai.

1) Gesäet: Blumenkohl und Frührettig (gleich zu Anfang), desgleichen auch noch rothe Rüben. Außerdem bringt man in diesem Monat noch in die Erde die Saamen zum späten Blaukohl und andern Kohlarten, Stengelbohnen. Majoran, Kürbisse, Gurken, Löffelkraut, Körbel, Salat, Petersilie, spanischen Lauch, zuweilen legt man auch zu Anfang noch Kartoffeln und anderes Wurzelwerk, dessen Aussaat im vorigen Monate versäumt wurde. Zu Ende des Monats die Rapuntika.

2) Verpflanzt: Artischocken, Bete, Kohl, Salat.

3) Zum Saamentragen ausgezeichnet: die besten Pflanzen von Blumenkohl, Wintersalat, Winterendivien ꝛc.

4) Behackt: Bohnen, Erbsen, Gurken, Salat ꝛc.

5) Erbsen gestiefelt, junge Saamenpflanzen gegen Erdflöhe besprengt, zu dick stehende Gewächse verzogen, begossen und Unkraut vertilgt.

6) Champignonsbeete im Freien angelegt.

7) Mistbeete werden bei warmen Nächten auch des Nachts geöffnet.

VI. Junius.

1) Gesäet: von den im Mai genannten Sämereien können allenfalls noch gesäet werden bis in die Mitte dieses Monats: Erbsen, Bohnen, verschiedene Kohlgewächse, Salate, Petersilie, allenfalls auch noch Gurken. Ferner paßt für diesen Monat vorzüglich die Aussaat der Erfurter Winterrettige, der weißen langen Rüben, der Steckrüben.

2) Verpflanzt: verschiedene Kohlarten (gegen Ende des Monats), rothe Rüben, Sellerie, Petersilienwurzeln, Steckrüben und verschiedene Gewürzkräuter.

3) Zum Saamen werden ausgezeichnet: Erbsen, Körbel, Melde, Carotten, Puffbohnen, Radieschen, Salat, und die bei günstiger Witterung gereiften Saamen eingeerndet von Braunkohl, Schnittkohl, Herbst- und Mairüben, Körbel ꝛc.

4) Behäckt werden: Kartoffeln, Bohnen, Gurken, Erbsen u. a., auch die neuen Spargelbeete.

5) Erbsen, Bohnen, auch Gurken gestiefelt.

6) Artischocken und Erdbeere entraubert.

7) Sommerendivien gebunden und gebleicht, den Artischocken die Nebenzweige genommen.

8) Den Spargel mit Johannis zum letztenmale gestochen.

9) Die Fenster von den Mistbeeten ganz weggenommen und nebst den Decken in Verwahrung gebracht.

10) Saamenunkraut vor dem Saamentragen vertilgt.

11) Versetzte Pflanzen und Saamenbeete bei trocknem Wetter gegossen.

12) Bohnen, Frühkarotten, Blumenkohl, Erbsen, Mairüben, Körbel, Portulak, Sauerampfer, Spargel und Erdbeeren ꝛc. zur Speise aufgenommen.

VI. Julius.

1) Gesäet: Winterendivien, Steck-, lange und Herbstrüben, Märkische Rüben, Radieschen, Spinat (zum Herbstgebrauch). — Winterwirsing und Kopfkohl, Sommerrettige und Mairüben zum Saamentragen (zu Ende des Monats). — Zu Anfang des Monats können allenfalls auch noch Bohnen und Erbsen gelegt werden, jedoch mit mißlichem Erfolg.

2) Verpflanzt: Kohle, Winterendivien, Salat, Sellerie etc.

3) Zum Saamen die besten Gurken auszuzeichnen, von Braun-, Schnitt- und andern Kohlarten, Erbsen, Johannislauch, Körbel, Rapunzel, Rüben, Zwiebeln etc. den Saamen abzunehmen.

4) Aufzunehmen und abzuschneiden, zum Gebrauch verschiedene Kohl- und Zwiebelarten, Artischocken, Majoran, Basilikum, Salbey, Thymian, Sommerkartoffeln.

5) Beete zur Ueberwinterung der Kohlpflanzen zuzubereiten.

6) Bohnen, Braunkohl, Porre, Salat, Sellerie etc. behackt.

VIII. August.

1) Gesäet und gelegt: Winterkopfkohl, Winterwirsing, Blumenkohl, Schnittkohl, Rapunzeln, Spinat, Wintersalat, Winterzwiebeln, märkische Rüben, Körbel, Petersilie, Radieschen.

2) Verpflanzt: alle Kohlarten die genug erwachsen sind, Portulak etc. Der perennirende Kohl wird durch abgebrochene und gestopfte Zweige vermehrt.

3) Umgelegt: Erdbeere, Johannislauch, Perllauch, Porre, Schnittlauch, englischer Spinat, Thymian, Dragun.

4) Saamen aufzunehmen: von Blumenkohl, Sellerie, Pastinaken, Carotten, Möhren-, Hafer-, Scorzoner- und Zuckerwurzeln, Erbsen, Spargelerbsen, Knoblauch, Perllauch, Rockenbolle, Radieschen, Rettig, Bohnenkölle, Dill, Fenchel, Kresse, Portulak, Salat, Thymian.

5) Behackt und behäufelt: Kohlrabi, Kohlrüben, Kopfkohl, Sellerie, Rüben, Endivien etc.

6) Aufgenommen zum Küchengebrauch: verschiedene Kohl- und Zwiebelarten, Artischocken, Melonen und mehrere Gewürzkräuter, auch Bohnen, Salat, Majoran.

IX. September.

1) Gesäet: was im vorigen Monate versäumt und vorzüglich noch Spinat, Körbel, Petersilie, Rapunzel, Schnitt- und Braunkohl, Winterendivien zum künftigen Saamen.

2) Gelegt und gepflanzt: Schalotten, Rockenbolle, Knoblauch, Salat und Kohlpflanzen.

3) Saamen aufgenommen: von Basilikum, Bohnen, Gurken, Mangold, Porre, Spargel, rothen Rüben und Zwiebeln, Eichorien, Sellerie und andere im vorigen Monate noch nicht zur Reife gekommenen Sämereien.

4) Endivien und Cardonen aufgebunden und gebleicht.

5) Behackt und behäufelt: Sellerie und mehr andere Gewächse.

6) Spargelbeete vom Unkraute gereinigt und die gelb gewordenen Stengel abgeschnitten.

7) Abgeleerte Beete umgegraben, auch gedüngen.

8) Geerndtet: allerlei Kohle, Möhren, Gurken, Kürbisse, Bohnen, Zwiebeln, Körbel, Sauerampfer, Spinat, Pastinaken, Petersilie, märkische Rüben, Salatkräuter ꝛc.

X. Oktober.

1) Gesäet und gelegt: was im vorigen Monate versäumt worden, besonders auch noch Zuckerwurzeln, Rabunzel, Zwiebeln. — Spargelkörner legt man von Ende Oktobers bis der Frost die Erde verschließt.

2) Gepflanzt: Braun-, Blumen- und andere Kohle, Zwiebel- und Laucharten.

3) Den noch übrigen reifen Saamen abgenommen.

4) Artischocken- und Spargelstengel abgeschnitten, alte Spargelbeete mit Mist gedeckt.

5) Rajolt, umgegraben, gedüngen.

6) Blumen-, Braun-, Kopf- und Savoyerkohl ꝛc. eingeschlagen.

7) Die Gemüse für den Wintergebrauch aufgenommen, sie abtrocknen lassen und in der Folge im Keller schaffen.

8) Carotten, Cichorien, Haferwurzeln, Kohl, Möhren, Pastinaken, Petersilienwurzeln, Steck- und andere Rüben zur Saamenerziehung in die Erde, in Gruben oder Kellern zur Durchwinterung bringen.

XI. November.

1) Gesäet können werden: Rapunzel, Zuckerwurzeln, Spargel, auch Möhren, wohlriechender Kerbel.

2) Verpflanzt: Braunkohl und Salat, jedoch mit ungewissem Erfolge.

3) Mit Mist, Erde und Baumlaub bedeckt: Artischocken, Rapuntien, Sellerie, Spargel.

4) Gegraben, rajolet und gedüngt.

5) Gemüse in die Gruben gebracht und in Sand im Keller.

XII. December.

1) Gelegt und gesäet: wo das Land offen ist, Spargel und auch etwas Petersilie, Carotten, Pastinaken, Spinat und andere Sämereien, die im Januar und Februar ausgesäet werden. Doch ist der Erfolg zum Theil unsicher.

2) Die Sämereien können ausgedroschen und gereinigt werden.

3) Die im Keller aufbehaltenen Gewächse werden durch Lüftung und Begießen ꝛc. gehörig gewartet.

Verzeichniß ökonomisch-technologischer Schriften und anderer gemeinnützigen Bücher,

welche sämmtlich im Verlage der Keyserschen Buchhandlung in Erfurt erschienen, und durch alle guten Buchhandlungen zu beziehen sind.

In alphabetischer Ordnung aufgezeichnet.

Almanach der Fortschritte, neuesten Entdeckungen und Erfindungen in Wissenschaften, Künsten, Manufakturen und Handwerken rc. Herausg. von G. C. B. Busch und fortgesetzt von Dr. J. B. Trommsdorff, 15 Jahrgänge oder Bände mit 2 Registerbänden. Ladenpreis 34 thl. 11 gr. — 62 fl. rheinl. (In der Verlagshandlung und auch durch auswärtige Buchhandlungen werden vollständige Exemplare um einen herabgesetzten Preis von 15 thl. baar abgelassen.)

Annalen der Gärtnerei, nebst einem allgemeinen Intelligenzblatte für Garten- und Blumenfreunde, herausg. von Neuenhahn dem jüngern, 1 bis 12s St. 8. 1799. à 6 gl. 3 thl. — 5 fl. 24 kr.

Annalen der Fortschritte, neuesten Erfindungen und Entdeckungen in Wissenschaften, Künsten, Manufakturen, Fabriken und Handwerken, aus den Jahren 1808, 1809 und 1810. Von mehreren Gelehrten bearbeitet und herausgeg. von Dr. J. B. Trommsdorff, mit Kpfrn. 3 Bde. 8. 8 thl. 6 gl. — 14 fl. 51 kr.

Anti-Pandora, neue, oder angenehme und nützliche Unterhaltungen über Lebensart, Sitten, Gebräuche und natürliche Beschaffenheit verschiedener Völker und Länder; auch über Gegenstände der Naturlehre, Geschichte und Technologie, herausg. von G. C. Rosenthal, 8. 2 Bände, 1795. 1 thl. 16 gr. — 3 fl.

Au-

Anweisung über die beste Bereitungsart der weißen Stärke und des Puders, so wie zur Anlegung einer sehr verbesserten Stärkefabrik; auch Aufstellung eines verhältnißmäßigen Viehstandes und einer damit zu verbindenden Landwirthschaft, 3e Aufl. 8. 1802. 5 gr. — 22 kr.

Beantwortung der von der Kurfürstl. Mainz. Akademie nützlicher Wissenschaften zu Erfurt aufgestellten Preisfrage: Wie ist dem so sehr einreißenden Holzmangel vorzubeugen und eine zweckmäßige Holzkultur auf Heeden, wüsten Bergen rc. zu erzielen? 8. 1794. 4 gr. — 18 kr.

Bemerkungen und Regeln über die Kultur und Charakteristik der Aurikel, nebst charakteristischen Beschreibungen dieser Blumen, von Rauffe, Seelig Schröter und andern, 2 Lieferung. 8. 1798—1800. 12 gr. — 54 kr.

Beschreibung, kurze, zur genauern Kenntniß des Pferdes, nach den Gliedmaßen, der Schönheit und den Fehlern, zur richtigen Beurtheilung desselben, 8. 1803. 4 gr. — 18 kr.

Beutler, J. H. L., Hellmann, oder Unterricht, wie der Mensch erzogen werden und leben muß, um gesund zu seyn und ein hohes Alter zu erreichen. Ein Buch für Jugendlehrer, zum Gebrauche bei der Erklärung des Gesundheitskatechismus; ingleichen für Hausväter und ihre Familien. Ein belehrendes und unterhaltendes Lesebuch, 1r Theil, 8. 1805. 12 gr. — 54 kr.

Branthome, M., Ueberblick der Chemie nach ihrem gegenwärtigen Zustande; in kurzen Sätzen vorgetragen und als Leitfaden für Anfänger und Liebhaber dieser Wissenschaft bestimmt. Aus dem Französischen übersetzt, mit Zusätzen und Anmerkungen versehen von Dr. J. B. Trommsdorff. 8. 1808. 1 thl. 6 gr. [illegible] — [illegible] fl. [illegible] kr.

Bretschneider, D. C. G. (Generalsuperint. in Gotha), Luther an unsere Zeit, oder Worte Luthers, welche von unserm Zeitalter besonders beherzigt zu werden verdienen. Aus dessen sämmtlichen Werken zusammengestellt. Mit Luthers Bildnisse nach Cranach von Bollinger gestochen. gr. 8. 1817. 1 thl. 6 gr. — 2 fl. 15 kr.

Breithaupt, H. C. M., Mathematik für Schulen, nach einem neuen Plane bearbeitet, mit neuen Sätzen und mit 300 unaufgelösten geometrischen Exempeln. 1r Th. Geometrie und die dazu erforderlichen Theile der Arithmetik. Mit 17 Kupfern und einigen eingedruckten Holzschnitten; nebst einem Reißzeug, belegt mit drei Tafeln, einem Transporteur, Maßstab, Dreieck und Lineal. 8. 1810. 3 thl. 6 gr. — 5 fl. 51 kr.

Desselben, Mathematik für Schulen 2c., mit 18 Kupf. nebst 3 Tafeln und einigen eingedruckten Holzschnitten; ohne Besteck oder Reißzeug, 8. 1810. 2 thl. 4 gr. — 3 fl. 54 kr.

Desselben, mathematische Lehrmethode, nebst Auflösung von 300 geometrischen Exempeln, als Anhang zum ersten Theil der Mathematik. Mit 2 Kupfertafeln, 8. 1810. 8 gr. — 36 kr.

Desselben, neue mathematische Erfindungen von Last- und andern Wagen, mancherlei nützlichen Maschinen und künstlichen Vorrichtungen, 4 Hefte mit 9 Kupfertafeln, 8. 1807 — 10. 1 thl. 4 gr. — 2 fl. 6 kr.

Büchlein, ein, zur Beförderung einfältiger Lebensweisheit unter verständigen ehrlichen Bürgern und Landleuten, von einem oberdeutschen Landmann. Nebst einem Contersey in Eine, 8. 1791. 12 gr. — 54 kr.

Cambist, der allgemeine kleine, oder tabellarisches Verzeichniß und Vergleichung aller, besonders europäischen Maaße und Gewichte, als: Ellen- und Kornmaaße, der flüßigen Dinge, Fuß-, Flächen-, Körper-, Acker-, Land- und Feldmaaße, Ruthen, Klafter, Lachter, Ruthen, Gärn-, Holz-, Kubik-, Schacht-, Bergwerks- und Meilenmaaß 2c., nebst Anzeige des Werthes aller goldenen, silbernen, kupfernen und fingirten oder Rechnungsmünzen Europa's und anderer Welttheile; mit Bemerkungen ihres Schroots, Korns und innern feinen Gehalts, von Neuenhahn [illegible] 8. 1791. [illegible] thl. [illegible] gr. — [illegible] fl. 24 kr.

Cramer, C. M. A. und H. G. Zerrenner, christliche Morgen- und Abendfeier. Ein Andachtsbuch für nachdenkende Christen, nach den Bedürfnissen der Zeit, auf alle Tage im Jahre, 2r Bd. gr. 8. 1793. [illegible] thl. [illegible] gr. — [illegible] fl. [illegible] kr.

Dalberg, Carl von (Großherzog von Frankfurt), Beiträge zur Geschichte der Erfurter Handlung, mit Urkunden und Fürstl. Sächs. von Churmainz und dem Fürstlichen Hause Sachsen renovirten Geleitstafel von 1414 und 1667. gr. 4. 1782. 4 gr. — 18 kr.

Desselben, neue chemische Versuche, um die Aufgabe aufzulösen: Ob sich das Wasser in Erde verwandeln lasse? gr. 4. 1784. 2 gr. — 9 kr.

Dielthey, Karl, der thüringische Kinderfreund, bestimmt für solche Kinder, die schon gut lesen können, an eigenem Lesen Vergnügen finden, und gern etwas nützliches lesen wollen, 2 Theile, 8. 1805. 6. 18 gr. — 1 fl. 21 kr.

Donndorff, J. A., die Lehre von der Elektrizität, theoretisch und praktisch auseinander gesetzt, zum allgemeinen Gebrauch, auch für solche, die keine Gelehrten sind, 2 Theile mit 7 Kupf. gr. 8. 1784. 3 thl. — 5 fl. 24 kr.

Desselben, Anti-Pandora, oder angenehme und nützliche Unterhaltungen, ein Lesebuch zur Tilgung des Aberglaubens und Beförderung gemeinnütziger Kenntnisse aus allen Theilen der Wissenschaften, 8. 1786—89. 3 Theile. 3 thl. 14 gr. — 6 fl. 27 kr.

Desselben, über Lebensart, Sitten, Gebräuche und natürliche Beschaffenheit verschiedener Völker und Länder. Ein Lesebuch für Freunde der Erd- und Völkerkunde, mit vielen Bemerkungen aus der Naturgeschichte, 8. 1780. 1 thl. 8 gr. — 2 fl. 24 kr.

Dorfgeographie, allgemeine, von Deutschland, oder; alphabetische Beschreibung der Dörfer, Flecken, Stifter, Klöster, Schlösser, Festungen, Herrschaften, Ritter- und Landgüter, Vorwerke, Meierhöfe, Eisen- und Kupferhämmer, Fabrik-, Salz- und Farbenwerke, Glashütten, Papiermühlen, auch einzeln liegenden Häusern und Schäfereien ꝛc., nach ihrer Lage, wem, und zu welchem Kreise, Amte oder Gerichte sie gehören ꝛc. 4 Bde. 8. 1789—95. 3 thl. 8 gr. — 6 fl.

Dorfkonvent, das raisonnirende, eine gemeinnützige ökonomisch-moralisch-politische Schrift, für den Bürger und Landmann, 3 Bände, 8. 1786—88. 1 thl. 22 gr. — 3 fl. 27 kr.

Eberhard, M. G. A., neueste Ansicht und Beleuchtung der Geschichte der Sonn- und Festtage, so wie der Evangelien und Episteln der Christen, nach ihren ursprünglichen Benennungen, Gebräuchen, Mißbräuchen und Aberglauben, nebst andern dabei eingeschalteten interessanten Anekdoten, und vielen andern dahin zielenden, nützlichen und lehrreichen Bemerkungen; zu mehrerer Aufhellung des Verstandes und besserer Bildung des Geistes. Ein sehr gemeinnütziges Lesebuch für gebildete Stände, 8. 1799. 20 gr. — 1 fl. 30 kr.

Erholungen. Ein thüringisches Unterhaltungsblatt für Gebildete. Im Verein mit A. Apel, L. Brachmann, H. Chezy, H. Clauren, Fr. Fouque, Haug, Franz Horn, Kähler, Fr. Laun, Freiherr von Miltitz, Reinbeck, G. Schilling, Chr. Schreiber, K. Stein, Trommsdorff, L. Wieland u. a. m., herausgegeben von Friedrich Keyser und Dr. J. M. Laubling. Sieben Jahrgänge von 1812—18. gr. 4. Der Jahrgang 5 thl. — 9 fl. (Dieses beliebte Zeitblatt wird auch im Jahr 1819, und zwar in vermehrter Bogenzahl, fortgesetzt, und ist durch alle Postämter und Buchhandlungen wöchentlich und in Monatsheften zu beziehen.)

Fallenstein, F., Taschenbuch der ökonomischen Pflanzenkunde; oder vollständige Charakteristik und kurzgefaste Naturgeschichte aller den Kameralisten, Ökonomen, Forstmann, Künstler, Fabrikanten, Gärtner und andere Liebhaber der Pflanzenkunde interessirenden Gewächse. Ein bequemes, erleichterndes Hülfsmittel, sie kennen zu lernen. 1e Abtheil. Querfol. 1809. 14 gr. — 1 fl. 3 kr.

Fiedler, K. W., über die Methode, aus Kürbissen und Kartoffeln Branntwein zu brennen. Nebst Beschreibung einer Quetschmaschine und Mühlenzeichnung, mit 1 Kupf. 4. 1792. 5 gr. — 22 kr.

Frauen-Zeitung, allgemeine deutsche, herausgegeben von Friedrich Keyser und Dr. Fr. Gleich. Mit Kupfern und Kunstblättern. Drei Jahrgänge von 1816—18. gr. 4. Der Jahrgang 7 thl. — 12 fl. 36 kr. (Ist wöchentlich und in Monatsheften durch die Postämter und Buchhandlungen zu beziehen.)

Fuchs, Dr. G. Fr. Chr., Geschichte des Zinks, in Absicht seines Verhaltens gegen andere Körper und seiner Anwendung auf Arzneiwissenschaft und Künste, 8. 1788. 1 thl. — 1 fl. 48 kr.

Gesenius, Dr. W., Versuch einer lepidopterologischen Encyklopädie, oder Handbuch für angehende Schmetterlingssammler, 8. 1786. 10 gr. — 45 kr.

Gotthard, Dr. J. Chr., vollständiger Unterricht in der Wartung, Pflege und Behandlung der Schafe, Kenntniß und Heilung ihrer Krankheiten rc. 8. 1799. 20 gr. — 1 fl. 30 kr.

Derselbe, das Ganze der Pferdezucht, oder vollständiger Unterricht in der Wartung, Pflege und Behandlung der Pferde, ihrer Verwendung, Kenntniß und Heilung ihrer Krankheiten, 2 Bde. 8. 1800. 2 thl. 8 gr. — 4 fl. 12 kr.

Hahn, M. P. M. von, Verbesserung der Taschenuhren, und H. E. Rumpel, Betrachtungen über die Sonnenuhren, nebst Verbesserung der kreuzförmigen Uhr, mit 1 Kupfer, gr. 4. 1784. 4 gr. — 18 kr.

Hahn, J. G., Kampanologie, oder praktische Anweisung, wie Läut- und Uhrglocken verfertigt, dem Glockengießer verakkordirt, behandelt und reparirt werden; ferner, wie sie und ihre wesentlichen Nebentheile und Vorrichtungen beschaffen und eingerichtet seyn müssen. Ein Handbuch, vorzüglich für diejenigen, welchen die Erhaltung, Verakkordirung und Aufsicht der Glocken zu besorgen, obliegt, mit 2 Kpfrn. 8. 1802. 18 gr. — 1 fl. 21 kr.

Desselben, die Hausbierbrauerei, oder vollständige praktische Anweisung zu Bereitung des Malzes und Hausbieres, nebst Beschreibung einer Braumaschine, vermittelst der man auf eine leichte Art ein Hausbier selbst brauen kann; wie auch die Bereitung verschiedener Obstweine und Essige, mit 1 Kupf. 8. 1804. 16 gr. — 1 fl. 12 kr.

Desselben, gemeinnütziges Forsttaschenbuch, als ein beständiger Begleiter des Forstmannes bei seinen Geschäften im Walde und am Arbeitstische, 2 Bände, 8. 1811. 1 thl. 12 gr. — 2 fl. 42 kr.

Auch unter dem Titel:

Gemeinnütziges Jagdtaschenbuch, oder kompen-

dische oder belehrender Rathgeber für Jäger und Jagdliebhaber, worinne sich dieselben über die wichtigsten Gegenstände, Arten, Ausübungen und Terminologien der Jagd Raths erholen können, 8.

Hahnemann, D. S., Bereitung des Casseler Gelbs. u. Dr. G. Fr. Chr. Fuchs über Richters Methode, das Uranium-Metall aus der Pechblende zu erhalten, mit Fig. 4. 1793. 2 gr — 9 kr.

Handlungsgeschichte, kurze, der europäischen Nationen. Nach dem Ital. des Hrn. C. Serofani von Hagenbruch, 8. 1805. 6 gr. — 27 kr.

Hausfreund, der, oder Lehren und Klugheitsregeln in den nöthigsten Angelegenheiten des bürgerlichen und häuslichen Lebens, 1r Besuch, 8. 1802. 10 gr. — 45 kr.

Hellbach, J. Ch., historische Nachrichten von den thüringischen Bergschlössern Gleichen, Wachsenburg und Mühlberg, ihren Besitzern und Bewohnern, nebst einer Erzählung der Sagen und Begebenheiten des zweiweibigen Grafen von Gleichen, welcher als Kreuzritter im gelobten Lande gefangen, mit der Tochter dessen Beherrschers, Melechsala, aus der Sklaverei entflohn, als Gemahl zweier Weiber in Thüringen gelebt und mit beiden in eine Gruft in Erfurt beerdigt worden seyn soll. Mit einem Prospekt der drei Schlösser und Grundrissen, 8. 1802. 20 gr. — 1 fl. 30 kr.

Desselben, Handbuch über den Küchengartenbau, für die größere Volksklasse, nach den bewährtesten Erfahrungen und neuesten Beobachtungen, mit zweckmäßiger Literatur versehen, 1r Theil, 8. 1809. 18 gr. — 1 fl. 21 kr.

Hölterhoff, G. W., vollständiges praktisches Handbuch der Kunstfärberei, oder Anweisung, ächt türkisches Roth, Grün, Gelb, Braun, Violet, Incarnat, Granat, Carmoisin, Blau, wie auch alle andere Modefarben auf Manquins, baumwollene Garne, leinene, wollene Tücher oder Garne, Seide, Zwirne und Manchester zu färben. Nebst Unterricht zu verschiedenen Bleichen, die bis jetzt noch wenig bekannt sind. Für Fabrikanten, Färber und Künstler, 4 Bände, mit Abbildungen mehrerer Maschinen und Geräthschaften, 8. 1808—11. 7 Thl. 8 gr. — 13 fl. 12 kr.

Hochheimer, C. F. A., Farbenbuch zum häusl. Gebrauch für Frauenzimmer, oder Anweisung, alle Moden = und andere schöne Farben auf Baumwolle, Leinen, Wolle, Seide und Garne zum Sticken zu färben, von getragenen Kleidern, Tüchern rc. die alten Farben abzuziehen und neue darauf zu setzen; so wie Flore, Krepp, Mousselin rc. zu bleichen, auszufärben und die nöthige Appretur zu geben. Ferner die Angabe einer Tinktur, um die Wäsche damit zu bläuen; Anweisung, Blumenkanten um Tücher, Röcke rc. auf Baumwolle, Seide, Mousselin rc. mit bunten Farben zu drucken und allerlei Flecken aus Seide, Baumwolle rc. zu bringen. Auch für Färber, Posamentirer, Leineweber rc. Mit einer illuminirten Farbenmusterkarte, 8. 1812. 16 gr. — 1 fl. 12 kr.

Desselben, neueste Fortschritte und Erfahrungen in der Kunst des Färbens, Druckens und Bleichens, oder erweiterte und verbesserte praktische Anweisungen, baumwollenes Garn und leinenen Zwirn mit allen Haupt= und Modefarben zu färben und solche auf Kasemir, wollenem Zeug, Kattun und Leinwand auf das ächteste, schönste und wohlfeilste im Druck darzustellen, wie auch zu diesen Waaren die zweckmäßigsten Bleichen zu bereiten. Für Fabrikanten, Färber, Drucker und Weber, 8. 1815. 1 thl. 6 gr. — 2 fl. 15 kr.

Desselben, die Werkstätten des Färbens, Druckens und Bleichens, oder Anleitung, Färbereien, Druckereien und Bleichen zweckmäßig anzulegen und Beschreibung der zu diesen Anstalten nöthigen Gemächer, Plätze, Gefäße, Werkzeuge und Geräthschaften, 8. 1818. 1 thl. 6 gr. — 2 fl. 15 kr.

Höpfner, A. F., der kleine Physiker, oder Unterhaltungen über natürliche Dinge, für Kinder, 6 Bände nebst Register, 2te verbess. Aufl. 8. 1812. 3 thl. — 5 fl. 24 kr.

Derselbe, die Seereisen, ein Buch zur Unterhaltung und Belehrung in der Naturgeschichte und Physik des Meeres, in der Schifffahrts=, Länder=, Völker= und Produktenkunde, 2 Bände, 8. 1804. 5. 1 thl. 12 gr. — 2 fl. 42 kr.

Hoffmann, C. A., über den Hopfen und chemische Untersuchung desselben, in Rücksicht seiner An-

wendung auf Bierbrauen. II. Joh. Barthol. Trommsdorff, chemische Untersuchung eines Quellwassers in dem sogenannten Dreibrunnen bei Erfurt, 4. 1792. 3 gr. — 13 kr.

Hoffmann, C., prakt. Roßheilkunde, oder Anleitung zur Kenntniß und Heilung der innern und äußern, der örtlichen und allgemeinen Krankheiten; auch Erziehungsmethode, Wartung und Pflege der Pferde; zum Wallachen, Englisiren und mehreren andern Operationen. Nach Grundsätzen der geläuterten Erregungstheorie 2c. Nebst Vorrede von Herrn Lieutenant F. G. von Tennecker, 2 Bände, 8. 1805—8. 2 thl. 6 gr. — 4 fl. 3 kr.

Jakobi, A. F. C., deutliche und kurze Rechenkunst für Kinder und den gemeinen Mann, mit einer leichten welschen Praktik. Dritte noch mehr verb. Aufl., 8. 1802. 6 gr. — 27 kr.

Jasche, Chr. Fr., Anleitung zur Gebirgskunde. Nebst tabellarischer Übersicht der Gebirgsarten nach ihrer Struktur, Formation, Erzführung, ihren Vorkommen, Übergängen, Eigenschaften, und dem davon zu machenden ökonomischen Gebrauch. Zweite Ausgabe, gr. Fol. 1815.
Druckpapier 2 thl. — 3 fl. 36 kr.
Schreibp. 2 thl. 12 gr. — 4 fl. 30 kr.

Keyser, G. A., über die Veredlung des Obstes und die Veränderung der Obstkernstämme, 8. 1800. 8 gr. — 36 kr.

Derselbe, die Hegemähler des Erfurtischen Weichbildes, 8. 1805. 2 gr. — 9 kr.

Knoll, Fr., Wunder der feuerspeienden Berge, in Briefen an eine Frau, für Damen und Liebhaber der Natur, 8. 1784. 16 gr. — 1 fl. 12 kr.

Derselbe, unterhaltende Naturwunder: Aeolushöhlen, Donnerdämpfe, entzündbares Gewässer, wunderbare Salzvorräthe der Natur, Erdbrände, Stromboli, griechisches Feuer, Prudelgewässer, ins Licht gesetzt, 2 Bnde. 8. 1786—88. 1 thl. 6 gr. — 2 fl. 15 kr.

Derselbe, Wundererscheinungen, für Liebhaber der Natur ins Licht gesetzt, 8. 1788. 12 gr. — 54 kr.

Kochbuch, kleines thüringisches, besonders für Hausmütter mittlern Standes eingerichtet, zwei Theile, neue Auflage, 8. 1792. 6 gr. — 27 kr.

Kochbuch, allgemein-brauchbares, oder Anweisung, wie junge Frauenzimmer und Hausmütter schmackhafte Speisen und Getränke, Backwerk, allerhand Säfte, Früchte, Confituren ꝛc. bereiten und sonstige, für ihre Bestimmung nöthige ökonomische Kenntnisse erlangen können. Nebst Erklärung vieler, bei der Kochkunst und sonst vorkommenden fremden Worte, Instrumente, Formen ꝛc. 1r Band, 2e verbesserte und vermehrte Aufl. 8. 1 thl. 6 gr. — 2 fl. 15 kr.

Auch unter dem Titel:

Das große thüringisch-Erfurtische Kochbuch, oder deutliche Anweisung zur Bereitung schmackhafter Speisen, Backwerks und allerlei Früchte, Säfte ꝛc. für junge Frauenzimmer und Hausmütter, welche die Küche und Haushaltung selbst besorgen, oder unter ihrer Aufsicht besorgen lassen. Nebst Erklärung der bei der Kochkunst vorkommenden fremden Worte und mancherlei nöthigen Dinge. Nach eigenen Versuchen und Erfahrungen Anderer zusammengetragen, 1r Band.

Kreys, J., Bemerkungen über die Kultur der Hyacinthen, aus dem Franz. mit Anmerkungen, von J. S. Schröter, 8. 1791. 2 gr. — 9 kr.

Kunstkabinet, geöffnetes, für Frauenzimmer, oder vollständige Anweisung, Juwelen, Gold- und Silberschmuck, Borden, Stickereien, Spiegel und Glas ohne Nachtheil zu putzen; seidene und reiche Stoffe, Spitzen, Blonden und alle feine Wäsche zu reinigen und appretiren; alle Arten Flecken aus allen Tüchern, Zeuchen und Stoffen auszutilgen; seidene, wollene und leinene Zeuche auf verschiedene Art zu färben und mancherlei chemische Bedürfnisse zur Beförderung der Gesundheit und Schönheit — als Seifen, Pasten, Waschwasser, wohlriechende Wasser, Oele und Geiste, verschiedene Parfüms und Schönheitsmittel, Pomaden, Schminken, Pulver u. d. a. m. — ohne allen chemischen Apparat selbst zu verfertigen. Neue Ausgabe 12. 1818. geheftet 18 gr.

Lacroix, S. F., Lehrbuch der Wahrscheinlichkeitsberechnung. Aus dem Französischen übersetzt und mit Erläuterungen und Zusätzen versehen von Dr. E. S. Unger, gr. 8. 1818. 2 thl. — 3 fl. 36 kr.

Langsdorf, K. Chr., drei ökonomisch-physikalisch-mathematische Abhandlungen: 1) Einige Berechnungen über die vortheilhafteste Benutzung angelegter Sammelteiche zur Betreibung der Maschinen. 2) Anwendung der Analysis auf die Beantwortung einer landwirthschaftlichen Frage: Wie viel Acker Landes und wie viel Wieswachs und Vieh muss ein Landwirth, der eine bestimmte Anzahl Länderei hat, bei einer gegebenen Bauungsart besitzen, um gerade das nöthige Futter und Stroh für das erforderliche Vieh, und zugleich von dem erforderlichen Vieh die zu Bauung des Ackerlandes nöthige Düngung zu bekommen? 3) Bemerkung über den Gebrauch des Werkstempels und der Leikschaufeln auf Salzwerken, mit Figuren, gr. 4. 1785. 5 gr. — 22 kr.

Laubender, B., theoretisch-praktisches Handbuch der Thierheilkunde, oder Beschreibung aller Krankheiten und Heilmethoden der sämmtl. Hausthiere, nach den neuern medizinischen Grundsätzen, für denkende Aerzte, Thierärzte und Oekonomen, 4 Bände mit vollständigem Sachregister, 8. 1803—7. 5 thl. 8 gr. — 9 fl. 36 kr.

Lauterborn, J. F., der allzeit fertige, richtige und geschwinde Rechner; brauchbar aller Orten, wo nach Thalern, Groschen, Pfennigen — nach Gulden, Kreuzer, Pfennigen — oder nach Mark, Schilling und Pfennigen gerechnet wird. Für Contoristen, Kauf- und Handelsleute, und alle diejenigen, welche sich im Geschäfts- und häuslichen Leben eines mühsamen Rechnens überheben wollen. Nach einer ganz neuen einfachen Methode, in tabellarischer Form, bearbeitet von Dr. E. S. Unger. Zweite Auflage, mit neuen Reduktions- u. Resolvirungstabellen, 8. geh. 1 thl. 12 gr. — 2 fl. 42 kr.

Liebert, J. C., Meßkunst für Schulen und fürs gemeine Leben, oder für alle diejenigen, welche noch wenig davon wissen. Zur bessern und leichtern Erlernung derselben,

7

mit den Anfangsgründen der Buchstabenrechnung, und einigen Theilen der gemeinen Rechenkunst begleitet, 2 Abtheilungen mit vielen Figuren, 8. 1800—4.
1 thl. — 1 fl. 48 kr.

Derselbe, der kleine Reisegefährte, oder Reisetaschenbuch für junge Künstler und Handwerker, 2 Abtheilungen, 8. 1805.
1 thl. — 1 fl. 48 kr.

Derselbe, kleine Erdbeschreibung für junge wandernde oder reiselustige Künstler, Handwerker und andere Reisende; besonders auch zum Gebrauch in Handwerks- und Indüstrieschulen eingerichtet, 8. 1805.
16 gr. — 1 fl. 12 kr.

Liebner, M. J. A., Reformationsgeschichte Dr. Martin Luthers. Dritte Ausgabe. Mit einem Bildniß Luthers, nach Lucas Cranach von J. F. Bolt in Kupfer gestochen, gr. 8. 1811.
1 thl. 6 gr. — 2 fl. 15 kr.

Lorenz, J. G., von dem Betragen des Lehrers in seiner Schule, oder: Wie kann ein Lehrer in seiner Schule recht gemeinnützig werden? Nebst einigen praktischen Klugheitsregeln und tabellarischen, schematischen Schulkinder- und Lektionsverzeichnissen; ein Taschenbuch für Lehrer in Stadt und Landschulen, 8. 1789. 4 gr. — 18 kr.

Lowitz, T., 1) Bemerkungen über die Reinigung des Kornbranntweins durch Kohlen, und 2) Dr. W. H. S. Buchholz Bemerkungen über die verdorbene Luft in Gefängnissen, Zuchthäusern, Spitälern u. s. w. und der Verbesserung dieser verdorbenen Luftarten, gr. 4. 1794.
3 gr. — 13 kr.

Luthers Bildniß, nach Lucas Cranach, von J. F. Bolt in Kupfer gestochen, 4. 8 gr. — 36 kr.

Magazin, freies literarisches, für das Gemeinwohl der Völker und Länder, oder über Polizei-, Finanz-, Cameral-, Handels- und Fabrikwesen, Artistik, Land- und Gartenwirthschaft, Geschichts- und Länderkunde, auch Kritik der Gesetzgebung, herausgeg. von C. C. Neuenhahn und J. Chr. Petri, 2 Bände, 8. 1804. 5.
1 thl. 8 gr. — 2 fl. 24 kr.

Möller, Ch. H., Lexicon Entomologicum, oder Entomologisches Wörterbuch, in welchem alle in diese Wissenschaft einschlagende Begriffe, und die in dem Linnee- und

fabrizischen Schriften vorkommende Terminologien über-setzt, erklärt und mit Beispielen, nach beiden Systemen, erläutert werden, gr. 8. 1795. 1 thl. 20 gr. — 3 fl. 18 kr.

Müller, R. T. L., Anfangsgründe nützlicher Kenntnisse der Sittenlehre, der deutschen Wortfügung und Recht-schreibung, der Natur- und Menschengeschichte, der christ-lichen Religion rc., zur Belehrung für Kinder und Wie-dererinnerung für Erwachsene, 2te Ausgabe, 8. 1802. 18 gr. — 1 fl. 21 kr.

Auch unter dem Titel:

Anfangsgründe der Sittenlehre, der Wortfügung, der Rechtschreibung, der Naturgeschichte, der Weltgeschichte, der Sternkunde, der christlichen Religionslehre und an-derer nützlicher Kenntnisse rc.

Natürliche Religion, nach Ursprung, Beschaffenheit und Schicksalen, 8. 1789. 14 gr. — 1 fl. 3 kr.

Naturgeschichte, möglichst-vollständige, für Bürger- und Landschulen, 2 Bände mit Abbild. Säugthiere, 8. 1805. 6. illuminirt 1 thl. 12 gr. — 2 fl. 42 kr. schwarz 1 thl. 8 gr. — 2 fl. 24 kr.

Neuenhahn, C. C. A., die Branntweinbrennerei, nach theoretischen und praktischen Grundsätzen, nebst der dazu erforderlichen Mastung, auch Beschreibung eines holz-ersparenden Blasenheerdes, wie auch einer Rauchmalz-darre, 4te vermehrte und abermals ganz umgearbeitete Auflage, 1r Band mit Kupf. und Figuren, gr. 8. 1811. 2 thl. 12 gr. — 4 fl. 30 kr.

Auch unter dem Titel:

Das Ganze der Branntweinbrennerei, nach theoretischen und praktischen Grundsätzen.

Derselbe, über die Helme der Branntweinblasen, nebst Beschreibung eines holzsparenden Blasenheerdes, wie auch einer Rauchmalzdarre, mit Kupfern, 8. 1795. 8 gr. — 36 kr.

Derselbe, Anleitung zum landwirthschaftlichen Handel; oder über den mancherlei Gebrauch, Aufbewahrung und Handel ökonomischer und anderer Produkte der Erde; für Land- und Stadtwirthe, 2 Bände, gr. 8. 1806—10. 5 thl. — 9 fl.

Orphal, W. Ch., ornithologisches Handbuch für Forst-männer und Jagdfreunde, oder Naturgeschichte aller

Insekten vertilgenden Vögel Deutschlands, die zur Abwendung der Wald- und Gartenverheerungen durch Raupen geheget werden müssen; auch Vorschläge über die schädlichen und unschädlichen Arten des Vogelfangs und das Hegen der Vögel überhaupt ꝛc. 8. 1805.
16 gr. — 1 fl. 12 kr.

Derselbe, das Nützlichste, Wissenswertheste und Unentbehrlichste aus dem weiten Gebiete der Naturgeschichte; mit technologischen Erläuterungen für Jedermann. Ein Handbuch zur Selbstbelehrung und zum Unterricht in Bürger- und Landschulen, 1s Bändchen, 8. 1808.
10 gr. — 45 kr.

Pickel, J., von einem Sekunden-Perpendickel einer astronomischen Uhr, dessen Länge von der Wärme oder Kälte keine Veränderung leidet, mit 1 Kupf. gr. 4. 1787. 6 gr. — 27 kr.

Pistorius, G. M., faßliche Anweisung zur Verfertigung richtiger Sonnenuhren, für Landschullehrer, Künstler, Handwerker und alle diejenigen, welche auch ohne mathematische Vorkenntnisse sich eine deutliche Kenntniß davon verschaffen wollen, mit 7 Kupf. 8. 1797. 7 gr. — 31 kr.

Planer, J. J., Untersuchung der blauen Farbe im Waidkraute, gr. 4. 1780. 2 gr. — 9 kr.

Derselbe, über den Holzanbau, gr. 4. 1781.
3 gr. — 13 kr.

Derselbe, Beobachtungen der Veränderungen der Witterung und der Luft in Erfurt, vom Jahre 1781, mit Tabellen und Kupf. gr. 4. 1782. 8 gr. — 36 kr.

Derselbe, Beobachtungen etc., vom Jahre 1782. gr. 4. 1783. 6 gr. — 27 kr.

Probster, J. H., kurzgefaßte Götter- oder Fabellehre der alten Griechen und Römer, zum unanstößigen Unterrichte der Jugend, 8. 1803. 10 gr. — 45 kr.

Räthsel, auserlesene gute, nebst Auflösung, 3 Sammlungen, welche 1281 Räthsel enthalten, 8. 1791 — 95.
18 gr. — 1 fl. 21 kr.

Ramann, G. J., moralischer Unterricht in Sprichwörtern, durch Beispiele und Erzählungen erläutert, für die Jugend, 8. 6 Bändchen, neue verbess. Aufl. 1814.
2 thl. 4 gr. — 3 fl. 54 kr.

Rauschl und D. Seelig, Bemerkungen und Regeln über die Kultur und Charakteristik der Aurikel, nebst der charakteristischen Beschreibung einiger dieser Blumen, 2 Lieferungen, 8. 1798—800. 12 gr. — 54 kr.

Reformations-Almanach für Luthers Verehrer, auf das evangelische Jubeljahr 1817. Herausgegeben von Friedrich Keyser. Mit Kupfern nach L. Cranach und seinen Schülern, gemalt vom Profess. Jagemann und gestochen von Meyer, Schwerdgeburt, Roßmäßler rc. Nebst Handschriften der Reformatoren rc. Zweite Auflage. 8. Gebunden in Futteral.

Prachtausgabe 1 Friedrichsd'or in Gold.
Gute Ausgabe 4 thl. — 7 fl. 12 kr.
Mittlere Ausgabe 2 thl. 16 gr. — 4 fl. 48 kr.
Geringe Ausgabe 2 thl. 8 gr. — 4 fl. 12 kr.

Reformations-Almanach auf das Jahr 1819. Herausgegeben von Friedrich Keyser. Zweiter Jahrgang, mit Bildnissen nach Gemälden von Holbein, Dürer, Hans Asper rc. von Jagemann gezeichnet und Schwerdgeburt gestochen. 8. Gebunden in Futteral. (Ist ebenfalls in den oben bezeichneten vier verschiedenen Ausgaben zu den angeführten Preisen des ersten Jahrgangs zu haben.)

Rehm, F., über frühe Wollustsünden, für Lehrer der Bürger- und Landschulen, auch sorgsame Väter und Mütter, 8. 1798. 3 gr. — 13 kr.

Derselbe, Vaterlehren und Vorsichtsregeln über Keuschheit und Erhaltung derselben, nach den Gesetzen der Vernunft und des Christenthums, für konfirmirte Töchter, durch Beispiele erläutert, 8. 1794. 7 gr. — 31 kr.

Reichart's, Christian, Bildniß, nach Becks Gemälde von Ermer gestochen, 4. 8 gr. — 36 kr.

Reinhard, Fr., Waarenkenntniß-, Betrugs- und Sicherstellungs-Lexikon, beim Ein- und Verkauf aller Art Bedürfnisse; oder Aufstellung der Kennzeichen der Güte und Verfälschung aller Produkte, Waaren und alles dessen, was zum menschlichen Leben und Bequemlichkeit gehört, und verkäuflich, oder dem Betrug und der Verfälschung unterworfen ist; nach alphabetischer Ordnung bearbeitet, 3 Bände, A — Z. 8. 1801—4.
2 thl. 16 gr. — 4 fl. 48 kr.

Reinhard, A. F. C., Bemerkungen über Volkszahl, Fruchtbarkeit und Sterblichkeit der zum Erfurtischen Gebiets gehörigen 74 Dörfer, mit einer Tabelle, 4. 1792. 4 gr. — 18 kr.

Reinhard, D. J. L., Planers Charakter und Verdienste, gr. 4. 1790. 3 gr. — 13 kr.

Resch, F. A. von, der Bohnenbaum, ein sicheres Mittel, dem Holzmangel mit abzuhelfen, nebst einer allgemeinen Einleitung und Bemerkungen über den Holzmangel und die so sehr gestiegenen Holzpreise, 8. 1800. 5 gr. — 22 kr.

Derselbe, über die Benutzung des Torfes im allgemeinen und über die Anwendung desselben zum Bierbrauen und Malzdarren insbesondere; so wie zu Heizung der Stuben, zum Kochen, Sieden und Braten; bei Fabriken und Manufakturen, Kalk-, Ziegel-, Branntwein- u. a. Brennereien u. 8. 1801. 8 gr. — 36 kr.

Derselbe, über die besten und wohlfeilsten Leuchtstoffe, und vortheilhafteste Gewinnungsarten derselben, eine von der Landesverbesserungsdeputation zu Aschaffenburg veranlaßte Preisschrift über die Beantwortung der Preisfrage: Welches sind die besten Surrogate statt der Leuchtspäne für den Landmann im Spessart? welche das Accessit erhalten hat, 8. 1803. 3 gr. — 13 kr.

Reyher, B. G., ökonomisch-praktische Abhandlung von Zubereitung der weißen Stärke, und Anlegung einer sehr vortheilhaften Stärkenfabrik, auch von Viehmast und Dünger, 3e verm. Aufl. 8. 1802. 5 gr. — 22 kr.

Rommerdt, C. Ch., theoretisch-praktischer Selbstunterricht in den ersten Anfangsgründen der Meßkunst, ein Stück Feld, Wald, Wiese rc. aufzunehmen, zu berechnen und zu theilen; für Forstwissenschaftbeflissene, empyrische Landmesser, Gerichtsschöppen, Dorfschulzen, Oekonomen und Freunde der Meßkunst rc., mit trigonometrischen und 4 Kupfertafeln, 8. 1804. 2 thl. 12 gr. — 4 fl. 30 kr.

Rosenthal, G. E., wie die meteorologischen Beobachtungen zur schicklichsten Zeit zu machen und bequem zu ordnen, damit die verschiedenen Verhältnisse gegen einander leicht zu finden sind, in einem Beispiel an den Frühlingsbeobachtungen,

welche im Jahr 1781 zu Nordhausen gemacht worden, gezeigt in 8 Tabellen, gr. 4. 1781. 8 gr. — 36 kr.

Rosenthal, G. E., Geschichte des Erfurtischen Getraidepreises, von 1651 bis 1775. gr. 4. 1784. 6 gr. — 27 kr.

Derselbe, Versuche, die zum Wachsthum der Pflanzen benöthigte Wärme zu bestimmen, gr. 4. 1784. 3 gr. — 13 kr.

Derselbe, über den Gang der Witterung und Luft in Erfurt von 1781 bis 1784, oder Versuch, die meteorologische Lage Erfurts zu bestimmen, gr. 4. 1785. 3 gr. — 13 kr.

Salzmann, Ch. G., Krebsbüchlein oder Anweisung zu einer unvernünftigen Erziehung der Kinder. 4e rechtmäßige, umgearbeitete, verm. und durchaus verb. Aufl. 8. 1807. 12 gr. — 54 kr.

Schröter, J. S., Beschreibung eines Haarlemer Hyacinthenflor v. Jahr 1789, nebst Anzeige einiger Vortheile bei ihrer Behandlung, 8. 1789. 2 gr. — 9 kr.

Schröter, J. H., Beobachtungen über die Sonnenfackeln und Sonnenflecken, sammt beiläufigen Bemerkungen über die scheinbare Fläche, Rotation und das Licht der Sonne. Mit 5 Kupf. gr. 4. 1789. 1 thl. — 1 fl. 48 kr.

Derselbe, Beobachtungen über die sehr beträchtlichen Gebirge und Rotationen der Venus, mit 3 Kupfertafeln, 4. 1793. 12 gr. — 54 kr.

Schröter, F. A., deutsche Sprachlehre für das schöne Geschlecht, in Briefen, nebst einem Anhange, die Einrichtung der Briefe betreffend, 8. 1789. 16 gr. — 1 fl. 12. kr.

Derselbe, der treue Rathgeber im Handel und Wandel, und andern wichtigen Vorfällen im menschlichen Leben, oder Regeln der Klugheit für Bürger und Landleute, 8. 1795. 10 gr. — 45 kr.

(Das fortgesetzte Verzeichniß der ökonomisch-technologischen und anderer gemeinnützigen Schriften, welche im Verlag der Keyserschen Buchhandlung ferner erschienen sind, soll im dritten Theile des Land- und Garten-Schatzes geliefert werden.)

[illegible] Mitglied
[illegible]
[illegible]
[illegible] Durch
[illegible]

[illegible]

